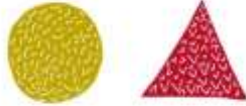


**HOFMANN**



**WILLEMSWILLEMS**

## Weingut Hofmann

### 2017 Weißer Burgunder trocken

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Jahrgang:     | 2017             |
| Rebsorte:     | Weißer Burgunder |
| Geschmacksr.: | trocken          |
| Anbaugebiet:  | Rheinhessen      |
| Alkohol:      | 12,0% vol.       |
| Säure:        | 6,8 g/l          |
| RZ:           | 2,0 g/l          |



#### Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

#### Der Wein entstand im Weinberg:

Nach ca. 12 Stunden Maischestandzeit wurden die selektionierten Trauben dann schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 36 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 12 Wochen. Der Wein lagerte dann für 5 Monate auf der Feinhefe um ihm mehr Struktur und Cremigkeit zu geben.

#### Geschmackbeschreibung:

Dieser Wein wächst auf fruchtbaren Böden mit Kalk, Mergel und Lössauflage. Ihn prägen fruchtige Aromen von Melone und Birne. Dabei ist er cremig und doch fein und leicht wie ein frisches Blatt.

#### Trinkempfehlung:

Natürlich super zum Spargel, Salaten, Geflügel