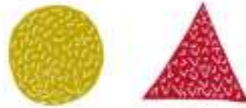


HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Willems-Willems

2017 Weißer Burgunder trocken

Jahrgang:	2017
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Mosel (Saar)
Alkohol:	11,5% vol.
Säure:	7,5 g/l
RZ:	7,9 g/l



Das Terroir:

Umgeben von Hanglagen und somit geschützt vor Winden, gedeihen an den wie Parabolspiegel nach Süden ausgerichteten Weinbergen Riesling- und Burgunder- Reben. Fast mediterran mutet hier das Klima an. Die Böden aus Devonschiefer, vermischt mit feinerdereichen Ablagerungen aus der Zeit, als das Konzer Tälchen noch ein Flussbett war, schenken den Weinen der Region ihre unverwechselbare Mineralität und feine Frucht.

Der Wein entstand im Weinberg:

Die sehr späte und selektionierte Lese von ausschließlich gold-gelben gesunden Trauben im Büttensystem ist die Basis für diesen fruchtig-cremigen Weißen Burgunder. Nach einer zehnstündigen Maischestandzeit und einer schonenden Pressung wurde der Wein im Edelstahltank und zum Teil im Barrique in Zweit- und Drittbelegung ausgebaut. Viel Wert legten wir auf eine langsame Gärung und ein möglichst langes Lager auf der Feinhefe, was diesem Wein seine mineralische Struktur und Cremigkeit verleiht.

Geschmackbeschreibung:

Dieser Weiße Burgunder wächst auf einem nach Südwesten ausgerichteten Hang mit grauen Schieferböden, die die einfallende Sonnenwärme speichern und die Trauben lange ausreifen lassen. So entsteht ein saftiger, cremiger Wein mit Aromen von Melone und Banane. Die feine Saar-Säure, die ihm Feinschliff und Klarheit verleiht, inspirierte zum Symbol des Diamanten auf dem Etikett.

Trinkempfehlung:

Hervorragend zu kräftigem Fleisch, cremigen Gerichten