

HOFMANN



WILLEMWILLEMS

Weingut Hofmann

2022 BIO Weißer Burgunder trocken

Jahrgang: 2022
Rebsorte: Weißer Burgunder
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 12,0 % vol.
Säure: 5,4 g/l
RZ: 3,9 g/l
EAN: 4260150430164



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. 3 Stunden Maischestandzeit wurden die Trauben dann schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 36 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 16 – 20 ° C, Gärdauer ca. 6 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