

WEISSER BURGUNDER KABINETT 2020:

Der Weißer Burgunder Kabinett ist einer unserer Klassiker. Der 2020er Jahrgang hat einen fruchtigen leichten Typus hervorgebracht. Im dritten Jahr in Folge standen Sonne und Trockenheit im Sommer im Vordergrund. Jedoch blieben extreme Hitzetage wie 2019 aus und die physiologische Reife war früher erreicht, dadurch konnten wir einen ausgewogenen Weißen Burgunder ernten. Er präsentiert sich mit einem hellgelben Farbton und sein dezenter Duft nach Apfel, Zitrone und Limette bringt Frische ins Glas. Am Gaumen wirkt er belebend und anregend, mit Aromen von Zitrusfrüchten und reifer Ananas ist er geschmacklich lange präsent. Ein leicht würziger Abgang bringt ihm Pepp im Nachhall und vervollständigt seinen typischen Charakter.

Leichter und fruchtiger Typ.

Analysewerte: 12,0% Alk., 0,7g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure



GRAUER BURGUNDER KABINETT 2020:

Der Graue Burgunder Kabinett 2020 präsentiert sich vergleichsweise zu den anderen Jahrgängen in diesem Jahr etwas kräftiger. Obwohl die Erträge beim Grauburgunder 2020 geringer waren, waren die Trauben bei der Lese von sehr guter Qualität und sehr gesund, so dass wir eine Ganztraubenpressung durchführen konnten. Durch dieses schonende Kelterverfahren kann man noch etwas mehr aus seinen Trauben herausholen. Der 2020 Jahrgang hat ein leuchtendes Gelb im Glas. In der Nase begegnen uns Düfte von reifen Früchten wie Aprikose, Weinbergspfirsichen sowie Birne. Im Geschmack findet sich eine ausgewogene und kräftige Struktur, die uns heimische Steinfrüchte auf die Zunge bringen. Im Ganzen ein fruchtig würziger Grauburgunder mit einer guten Balance von Reife und Lebendigkeit.

Reife, würzig und fruchtig.

Analysewerte: 13,0% Alk., 0,6g/l Restzucker, 6,0 g/l Säure



GOLDAMMER – JOHANNITER 2019

Eine stabile Größe ist unser Johanniter; er liefert ziemlich konstant gute Erträge und Qualität. Der wesentliche Vorteil dieser Rebsorte ist ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber pilzlichen Schaderregern. In der Weinwelt spricht man bei diesen neuen Züchtungen von PIWI's – pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Diese positive Eigenschaft wurde durch die Kreuzung mit Wildreben gewonnen. Die Goldammer präsentiert sich in seiner gewohnt gold-gelben Farbe. Im Geruch finden wir Aromen von Quitte, Apfel sowie Honig-Melone. Im Geschmack ist er sehr mild und weich mit einer intensiven fruchtigen Note. Am Gaumen lassen sich im Nachgang angenehm herb-nussige Nuancen wiederfinden.

Intensiv fruchtig, leicht, unkompliziert.

Analysewerte: 12,5% Alk., 0,2g/l Restzucker, 6,3 g/l Säure



WEISSLING – CABERNET BLANC 2019

Cabernet Blanc ist ebenfalls ein PIWI und dürfte dank seinem außergewöhnlichen Aromaprofil langsam kein unbekannter mehr sein. Auch wir als Winzer finden es immer wieder aufs neue spannend, wie er sich jedes Jahr entwickelt. Der Einfluss vom Jahresverlauf, das gezielte Laubwandmanagement, wie Entblättern oder Entfernen von Geiztrieben, führen bei dieser Sorte zu großen Unterschieden in seinem Geschmacksbild. Der 2019 präsentiert sich in einer gelb schimmernden Farbe mit dezenten grünen Reflexen. In der Nase zeigt er fein duftende Aromen von Kiwi, Stachelbeere und Banane, im Geschmack bringt er eine intensive Aromatik hervor. Hier dominieren Aromen von Maracuja, Stachelbeere, Paprika und leicht vegetativ grüne Nuancen.

Kräftig intensiv und exotisch.

Analysewerte: 13,0% Alk., 1,1g/l Restzucker, 6,6 g/l Säure

