



2023« MERBITZER BAUERNBERGE» Weissburgunder VDP.ERSTE LAGE®

Jahrgang	2023
Rebsorte	100 % Weißburgunder
Ausbau	keine Maischestandzeit Spontantgärung im neuen 500l Holz- fass, BSA 12 Monate Holzfasslagerung 7 Monate auf der Feinhefe im Stahltank, unfiltriert abgefüllt

Säure 5,5 g/l

Restzucker 1,2 g/l

Sensorik In der Nase zeigt sich der Weißburgunder zurückhaltend und fokussiert, mit zarter Birne, einem Hauch weißer Blüten, etwas nassem Stein und kühler Kräuterwürze. Kein Fruchtwein – sondern einer, der vom Boden spricht. Am Gaumen wirkt er ruhig, kompakt und präzise, mit feinem Druck, griffiger Struktur und einer kalkig-mineralischen Länge. Die Reife im Holz ist spürbar, aber nicht dominant – sie trägt den Wein, ohne ihn zu formen.

Trinkempfehlung 12-14°C