



WEINGUT MARTIN
SCHWARZ



2023 « MERBITZER BAUERNBERGE » Weissburgunder VDP.ERSTE LAGE®

Jahrgang	2023
Rebsorte	100 % Weißburgunder
Ausbau	keine Maischestandzeit Spontangärung im neuen 500l Holzfass, 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

WEINGUT MARTIN SCHWARZ
DRESDNER STRAßE 71 · 01662 MEISSEN
KONTAKT@SCHWARZ-WEIN.DE
WWW.SCHWARZ-WEIN.DE