



2022 INGELHEIM WEISSBURGUNDER

Grüne Birne, weißer Pfirsich, kühl und steinig. Frische Wildkräuter und einen Hauch von Feuerstein. Leichter Schmelz, gestützt von feinem Gerbstoff und Grip. Einerseits kalkig-karg, andererseits mit Druck und Länge.

ANBAUGEBIET:

Deutschland/ Rheinhessen

REBSORTE: Weissburgunder

JAHRGANG: 2022

BODEN: Tonmergel, Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 1,9 g/L

WEINBERG:

Sanfter Rebschnitt, manuelles Ausbrechen der Doppeltriebe, Ausbringung von Hornmist und Hornkiesel sowie Komposttee.

VINIFIZIERUNG:

Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau im traditionellen Holzfass und Edelstahl, Hefelager bis zur Abfüllung.

Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration