

WEINGUT
Dr. NÄGLER

RHEINGAU - RIESLING
aus dem UNESCO WELTERBE

Weinexpertise

2020 Rheingauer Weissburgunder QbA (7,50€)

Geschmack: trocken
Dezentes Aroma mit einer wunderschönen fruchtigen Note, die den Eindruck von Eleganz und Rasse vermittelt. Im Geschmack weich mit wenig Säure, harmonisch, fruchtig

Restzucker: 6,3 g/L

Säure: 5,6 g/L

Allergenhinweis: enthält keine Milch- und Ei Allergene, enthält Sulfite

Trinktemperatur: 8 - 10° C

Passt zu: Vegetarischem, Fisch, leichtes Gemüse/ Spargel oder solo als trockener Trinkwein im Sommer

Die Traubensorte:

Der Weissburgunder (Weisser Burgunder auch Pinot Blanc) ist ein Mitglied der Burgunderfamilie wie der Grauburgunder, Spätburgunder und der Frühburgunder. Er ist im Geschmack schlanker als der Grauburgunder.

Der Weinausbau:

Die Trauben wurden am 24.09.2020 zum idealen Zeitpunkt mit dem Vollernter gelesen und zur Kelter transportiert.

Das Ausgangsmostgewicht betrug 98° Oechsle.

Der Most wurde durch Sedimentation vorgeklärt und mit Reinzuchthefer leicht gekühlt vergoren.

Im zeitigen Frühjahr erfolgte ein erster Abstich von der Hefe, am 19.05.2021 wurde der Wein auf die Flasche gefüllt.

Das Terroir:

Der Weinberg liegt im Rüdesheimer Drachenstein, einer mittleren Hanglage unter dem Niederwald Denkmal. Der Boden besteht aus Lehm und Quarzitverwitterungsböden. Wir haben für unseren Weissburgunder extra unsere höchste Weinbergslage ausgesucht, um den Wein im Alkohol moderat und schlank zu behalten sowie ihm eine längere Reifezeit als in wärmeren Lagen zu ermöglichen.