

HOFMANN

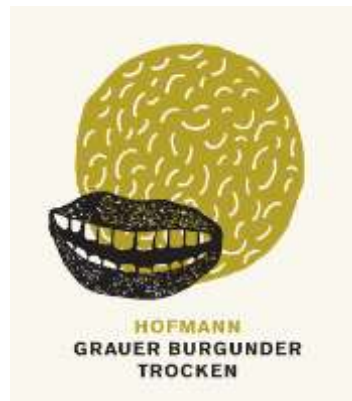


WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Grauer Burgunder trocken

Jahrgang: 2017
Rebsorte: Grauer Burgunder
Geschmacksr. trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 12,5% vol.
Säure: 6,7 g/l
RZ: 3,9 g/l



Das Terroir:

Wir in Appenheim liegen im nördlichen Rheinhessen ca. 5 km entfernt vom Rhein. Die besten Lagen Appenheims (Eselspfad, Hundertgulden, Daubhaus) entstanden vor ca. 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit. Hier befanden sich die Ausläufer des Urmeeres, welche die Muschelkalkböden entstehen ließen.

Der Wein entstand im Weinberg:

Nach ca. 12 Stunden Maischestandzeit wurden die selektionierten Trauben schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 36 stündige Sedimentation, anschließend vergärten wir den Most im Edelstahltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 12 Wochen. Der Wein lagerte dann für 5 Monate auf der Feinhefe, um ihm mehr Struktur und Cremigkeit zu geben.

Geschmackbeschreibung:

Ein frischer, lebhafter Wein, der vom Fuße der Spitzenlage „Hundertgulden“ stammt. Cremig mit Aromen von Melone und Banane, zeigt er sich gleichzeitig nervig und mit Biss, wie die Zähne auf dem Etikett versinnbildlichen.

Trinkempfehlung:

Passt zu allem: solo, als Begleiter zu Fleisch, Fisch aber auch zu Salat