

HOFMANN



WILLEMSWILLEMS

Weingut Hofmann

2017 Weißer Burgunder – URMEER – trocken

Jahrgang: 2017
Rebsorte: Weißer Burgunder
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Alkohol: 13,0% vol.
Säure: 7 g/l
RZ: 1,2 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:

Fein wie eine Feder zeigt sich dieser Wein, der vom warmen Südhang des ältesten Weißburgunder-Weinbergs im „Appenheimer Eselspfad“ stammt. Nach ca. 12 Stunden Maischestandzeit wurden die selektierten Trauben dann schonend abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 36 stündige Sedimentation. Anschließend vergärten wir den Most im Edeltank bei Temperaturen zw. 14 – 18 ° C, Gärdauer ca. 12 Wochen.

Geschmackbeschreibung:

Dieser Wein wächst auf fruchtbaren Böden mit Kalk, Mergel und Lössauflage. Cremig, nach Melone und Birne duftend, verleiht ihm ein Touch Barrique den letzten Schliff. Dabei ist er cremig und doch fein und leicht wie eine Feder.

Trinkempfehlung:

Natürlich super zum Spargel, Salaten, Geflügel