

Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

2016 WEISSER BURGUNDER IM SONNENSCH EIN TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Sehr fruchtbetonter Weißburgunder mit fast süßlich anmutendem Duft von Williams Christ Birnen, reifen Aprikosen und etwas rosa Grapefruit. Dazu gesellen sich klassische Mandelnoten und ein Hauch von hellem Tabak. Im Mund mit kräftiger, von leichtem Gerbstoff und reifer Säure getragener Struktur mit viel Extrakt. Die dichte Konzentration wird von dem leichten Moussieren angenehm aufgelockert. Im Nachhall bleiben nussige Noten und die Birnenfrucht.



HERSTELLUNG

Um mehr Aromen aus den Beerenschalen zu lösen haben wir uns nach der selektiven Handlese für eine Maischestandzeit entschieden. Im Edelstahltank vergoren.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Seeteufel Filet mit gerösteten Haselnüssen und Zitronen-Buttersauce mit Gnocchi.



LAGERFÄHIGKEIT

6-8 Jahre und mehr

Silber Landesweinprämierung 2017

Silber Bundesweinprämierung 2017



Auszeichnung

Gold Mundus Vini

Großes Gold Savoir Vivre (93 Punkte)



REBSORTE

Mit 30 % Anbaufläche ist der Weißburgunder im Wilhelmshof schon seit vielen Jahrzehnten eine langgehegte und hochgeschätzte Rebsorte. Der Weißburgunder wurde im Wilhelmshof aus eigenen alten Rebanlagen selektioniert und weitervermehrt und bildet die Grundlage der hohen Qualität.



ANBAU

Die intensiver Weinbergarbeit ist das Herzstück der Qualität für die Wilhelmshof Weine: aufwändige und nachhaltige Boden- und Laubwandpflege, Trauben teilen, ausdünnen, u.v.m..



ERTRAG

57 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1633
Prädikat:	Spätlese
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	95 Oe°
Vorhandener Alkohol:	13,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	21,80 g/l
Restzucker:	3,90 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,30 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite