

Wilhelmshof

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

2018 WEISSER BURGUNDER ALTE REBEN SPÄTLESE TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Jurybewertung falstaff: Betont floral im Duft, Lindenblüte, Klee und Raps, Lindenhonig, fast kein schmeckbarer Holzeinsatz. Im Mund weich und getragen, schöne Fülle, integrierter Alkohol, reife Säure, ein kraftvoller, voluminöser Weißburgunder mit Tiefgang und hohem Aromenpotenzial.



HERSTELLUNG

Gesunde, hochreife Trauben wurden nach einer kurzen Maischestandzeit von vier Stunden gekeltert. Der Ausbau im Pfälzer Halbstückfass (600 L), erfolgte in der sechsten Belegung.



SPEISEEMPFEHLUNG

Jakobsmuscheln auf Erbsen-Minze-Püree oder zu Rinderleber mit Butterreis und gekochten Apfelschnitzen.



LAGERFÄHIGKEIT

6-10 Jahre



Auszeichnung

Falstaff Weissburgunder Trophy 2020 – 91 Punkte



REBSORTE

Gehört zur Familie der Burgunder, deren Ausgangsrebsorte der Spätburgunder war. 30 % der Wilhelmshof Weinberge sind mit Weißburgunder, auch Pinot blanc genannt, bepflanzt.



ANBAU

Die auf Muschelkalk (25% Kalkgehalt) gepflanzten Reben beanspruchen gute, warme Lagen um als Wein ihr Bukett entfalten zu können.



ERTRAG

28 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1863
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	19,30 g/l
Restzucker:	2,10 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,40 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite