Weißer Burgunder VDP Ortswein

Thomas Seeger

Ein Gutswein, der es in sich hat. Thomas Seeger hat ihn im Stahltank ausgebaut und bis zur Abfüllung auf der Hefe gereift. Die im Riesling-Rausch des deutschen Handels zunehmend in Vergessenheit geratene Rebsorte Weissburgunder feiert hier verdient fröhliche Urständ und verspricht Trinkvergnügen auf einem Niveau, das den freundlichen Preis mit besonderem Wert untermauert.

Da trifft würzig wuchtiger Körper auf süffige Konsistenz. Auf der Zunge agiert der Wein so kernig wie präzise, so frisch wie rassig im Trunk, bleibt in der Säure des Jahrgangs aber schmeichlerisch. Thomas Seeger sucht nach Harmonie in seinen Weißweinen. Balanciert müssen sie sein, ausgewogen in Körper und Schmelz. Zwar verströmt sein 2024er fast reinzüchtig reintönigen Duft, dem man durchaus »Frucht« unterstellen kann - Ananas, Papaya und Mango, doch im Mundgefühl breitet er sich vielschichtig würzig aus, erinnert in Duft und Geschmack an frischen Hefeteig, geröstete Nüsse und grüne Äpfel, die mit Zitrusfrüchten ein Stelldichein eingehen. Ein überaus anspruchsvoll agierender Alltags-Weißwein, fruchtbetont, saftig und mit frischem Schmelz ausgestattet, der zu frischer Gemüse- und Fischküche zu singen beginnt. Das kann er, der Thomas Seeger, seine Gutsweine sind Referenzen der Rebsorten-Charakteristik.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1.1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,28

0,75l
DBW24309

K&U
www.weinhalle.de