



## Weissburgunder »Gutswein« trocken

### Weingut Gabel

In Gabels Gutsweine gehen die Moste junger Reben und Partien von Lagen, die keinen ausgeprägten Herkunftscharakter zeigen, dafür aber den Charakter ihrer Rebsorte in den Vordergrund stellen. Macht ja auch Sinn: Wer den billigsten Wein im Keller kauft, sucht den Rebsortencharakter. Wer sich die teureren Lagenweine leistet, sucht den unverwechselbar würzigen Charakter ihrer Herkunft.

Der Most seines Weißburgunders des exzellenten Jahrgangs 2025 lieferte Oliver Gabel perfekte Werte. Im Alkohol verhalten, im pH-Wert optimal, in der Säure harmonisch ausgewogen, steht ein famos guter, im grossen alten Holzfass ausgebauter und auf der Vollhefe gereifter Weißburgunder im Glas, der seine Rebsorte fokussiert wie unter dem Brennglas aus dem Glas duften läßt: Nussig, an geröstete Haselnüsse erinnernd und an warmen Hefeteig, reife Aprikose, ein Hauch warme Butter. Weiche Geschmeidigkeit kündigt sich an, verpackt in ein von harmonischer Säure getragenes Mundgefühl, das Gabels Weißburgunder zu einem echten Preiswunder macht. Mehr Wein fürs Geld dürfte hierzulande nur schwer zu finden sein.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2029+  
Restzucker: 5,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Ungeschönt | keine  
Zusatzstoffe außer Sulfit  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
DPW25500



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)