



Weißburgunder »AS« VDP.Erste Lage

Thomas Seeger

»AS«. Großer Weißburgunder aus erster Lage von der nordbadischen Bergstrasse. Hier auf so respekt- wie anspruchsvolle Weise in Szene gesetzt. Trägt den Hauch großen Burgunds in sich, mit einem Tick mehr Säure, mehr Körper und mehr Wärme im Kern als ein vergleichbarer Chardonnay. Frische Birne im Duft, aber auch weißer Pfirsich, unterlegt von den für Thomas Seeger so typischen Aromen des Ausbaus in französischen Holzfässern bester Qualität. Darüber der für die Rebsorte charakteristische Duft nach frischem Hefeteig und gerösteten Nüssen, im Mundgefühl die cremige Substanz des langen Ausbaus auf der Vollhefe, seidig mundfüllend, zugleich aber ultrapräzise im Griff, klar und reintönig, erfrischend lebendig und höchst agil im Trunk. Ein geschmacksintensiver, aber nicht schwer wirkender Weißburgunder, der sehnige Kraft, fruchtbeladene Tiefe und belebende Frische in puristisch präziser Spur auf die Zunge spült. Der raffinierte Holzfaß-Einfluss verleiht ihm betörende Eleganz, die appetitanregend und wohltuend mundfüllend wirkt. Nach all der sauren Riesling-Penetranz hat man hier endlich mal wieder versöhnliche Fülle im Mund, die das Gefühl von Harmonie verleiht und eine physische Konsistenz erlebbar macht, die für spielerisches Wohlgefühl sorgt. Ein unaufgeregt in Szene gesetzter Lagen-Weißburgunder, den wir für einen der besten seiner Art in Baden halten.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

Schwefel: Ja

Schönung: leicht filtriert

pH-Wert: 3,29

0,75l

DBW24133



www.weinhalle.de