

Weissburgunder »Steig«

Weingut Gabel

Die Lage »Steig«. Eine Parzelle, die Oliver Gabels Großvater vor über 40 Jahren pflanzte. Reben im besten Alter, die für Dichte und Tiefgründigkeit im Mundgefühl sorgen. Seinen speziellen Charakter erhält der Wein während der Lese, denn Gabels erfahrene Lesemannschaft liest die Trauben in mehreren Durchgängen, so dass unterschiedliche Reifezustände der Beeren dem Wein warme Reife, aber auch kühle Distinktion und Spannung verleihen. Spontan in Tonneaux und Halbstückfässern vergoren, reift der Wein dort ein Jahr lang auf der Feinhefe, bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Im Duft das typische Nuss-Aroma des Weissburgunders, umrahmt von kandierter Orange, reifer Aprikose und anderem Kernobst. Der feine Einfluss des Holzfassausbaus veredelt das Aroma der Rebsorte raffiniert. Im Mund saftige Fülle, die weder schwer noch breit wirkt und doch potente Kraftentfaltung zeigt. Eine saftig frische Säureader sorgt nicht nur für Balance im Mundgefühl, sondern auch für langfristiges Reife-Potential in einem so einfühlsamen wie anspruchsvollen kulinarischen Begleiter. Mal was anderes als der ewige Chardonnay ...

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert abgefüllt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
DPW24500S

K&U
www.weinhalle.de