



2018 MANDELBERG
Weißer Burgunder GG
VDP.GROSSE LAGE

Alkohol 14 %Vol. – Säure 6,3 g/l – Restzucker 3,4 g/l

Lage

Die Weinlage Mandelberg liegt südwestlich von Birkweiler und etwa 500m Südöstlich von der Weinlage Kastanienbusch entfernt. Die Weinberge befinden sich auf einem Bergrücken, der vom Hohenberg im Westen über den Rauhberg nach Osten in die Rheinebene zieht. Die besten Parzellen der Weinlage Mandelberg sind bis zu 250m ü.NN. hoch gelegene Osthänge. Die Hangneigung liegt zwischen 10% und 30% Steigung.

Boden

Durch die Verwerfungen des Rheingrabens ist im Gebiet um Siebeldingen, Birkweiler, Albersweiler und Frankweiler eine sehr starke „Hebung“ erfolgt, die sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage brachte, beispielsweise das „Rotliegende“ aus der Zeit des Perm im nahen Kastanienbusch und Formationen aus der Trias-Zeit: Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper. Die Reben in den besten Weinbergen des Mandelberg wurzeln in Böden, die vor mehr als 200 Millionen Jahren, in der Zeit des Muschelkalks, entstanden sind. Typisch für diese, sehr kalkreichen Böden aus maritimen Sedimenten, sind die beige-grauen, recht kantigen Kalksteine. In ihnen findet man häufig Versteinerungen von Meerestieren und Pflanzen, wie die namensgebenden Muscheln. Muschelkalk ist die ideale Grundlage für feine, elegante Weine mit ganz großem Entwicklungs- und Reifepotential. Der Boden des Mandelbergs ist etwas Lehmiger und Tiefgründiger als der Muschelkalkboden in der Siebeldinger Lage „Im Sonnenschein“.

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen eine ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern dadurch nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystems Weinberg“, sondern schaffen auch mehr Eigenart im Wein und sorgen für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz.

Vinifikation

Nach selektiver Handlese am 14. September in mehreren Durchgängen folgte die für unser Weingut seit über 70 Jahren typische, nur die Schwerkraft nutzende Traubenverarbeitung. Dabei ist auch die Standzeit der entrappten Maische von 24 Stunden um mehr Aromen und Mineralität aus den Beerenhäuten zu lösen, der Ausbau im Edelstahltank, der Verzicht auf Chaptalisation, Weinschönung oder Süßung, die lange Lagerung auf der Hefe für mehr Stabilität, Komplexität und Entwicklungspotenzial, für unseren Weinstil unverzichtbar. Die späte, ganz schonende Flaschenfüllung bildet den letzten Schritt unserer Begleitung zu einem ausdrucksstarken möglichst unverfälschten Herkunftsgeprägten und Jahrgangstypischen Wein.

Wein

Der Weiße Burgunder aus dem Mandelberg zeichnet sich in jedem Jahr durch seine feine Säure, sowie ausgeprägte Mineralität aus welche durch die Jahrgangstypischen feinen Tannine unterstützt werden. Dazu kommen die für den Weißen Burgunder charakteristischen Noten, die an Kräuter, frisches Gartengemüse und feinstes Olivenöl erinnern. In der Nase erinnert der Wein an reifes, gelbes Obst, wie Ananas, oder Papaya. Auch geschmacklich findet man die fruchtigen und die vegetabilen Komponenten wieder welche durch die feine Mineralität Nachdruck verliehen bekommen. Der Wein verfügt – wie alle Rebholz-Weine – über ein großes, sehr langes Entwicklungs- und Reifepotential.

Bewertungen

95 Punkte Gault Millau Weinguide – 94 Punkte VINUM Weinguide – 18+/20 Punkte Weinwischer
91 Punkte Meiningers Weinwirtschaft – 91 Punkte Eichelmann Weinführer