



2016 WEISSER BURGUNDER
Vom Lößlehm trocken
Terroirwein Bio

Boden: Lößlehm

Vinifikation: 24 Stunden Maischestandzeit
Vorklärung durch natürliche Sedimentation
Ausbau im Edelstahltank

Analyse: Alkohol: 12,5 %
Säure 5,9 g/l
Restzucker 1 g/l

Charakter: Ein eleganter Weißer Burgunder mit einer schönen Säurestruktur. In der Nase findet man den Duft von Aprikose, Pfirsich und grünem Apfel. Ein Wein mit viel Finesse, optimaler Begleiter zu Fischgerichten und hellem Fleisch. Wie alle Rebholz Weine verfügt auch unser Weißer Burgunder über ein großes Lagerpotenzial, durch seinen hohe Mineralität. Von James Suckling erhält der Wein 92 Punkte. Der Gault Millau schreibt in seinem Weinguide 2018: *„Die Safttheit dieses Weißburgunders reflektiert aufs Allerfeinste die große Harmonie und Balance, welche die große Rebholz'sche Weinpalette zu einem überragenden Gesamtkunstwerk macht.“*