

Weißburgunder trocken (2021)

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Müller-Ruprecht - Pfalz
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	DPF060121

Unaufgeregter Weißburgunder – ein Musterbeispiel wie aus dem Lehrbuch der Rebsorte

Sabine und Philipp Wöhrwag haben in wenigen Jahren eine stimmige Stilistik entwickelt, die weithin Beachtung und Respekt findet: Sie keltern Weine, die zum einen den Charakter und den Standort der Rebsorten klar herausstellen, die aber nie mehr sein wollen als sie sind. Das ist eine Kunst, die auf gewollte Effekte verzichtet und die man nicht hoch genug schätzen kann. Im Lagen-Bereich entstehen so Weine mit natürlichem Profil, die ihre Herkunft zeigen können, aber auch schon die einfacheren Qualitäten bieten sehr viel fürs Geld. Die Trauben für diesen Wein wurden handgelesen und streng selektioniert, im Keller verzichtete das Winzerpaar wie immer auf unnötige Eingriffe. Ihr Weißburgunder aus dem Jahrgang 2021 könnte aus dem Lehrbuch dieser Rebsorte stammen: Es ist ein unaufgeregter Sortentyp, der nach weißen Blüten, Mandarine, Aprikose, Apfel und auch Birne duftet. Saftig und gebirgsquellklar läuft er am Gaumen in einer schlanken, klar definierten Kontur. Wieder gelbe Frucht wie Aprikose und Mirabelle, dazu kommen Apfel und Mandarine. Die feine Süße und der Schmelz werden von der recht präsenten Säure gekontert, auch etwas Kohlensäure hält den Gaumen in Schwung. Da sitzt alles wohl proportioniert am rechten Fleck. Ein klassischer Weißburgunder, der mühelos das Soll übererfüllt und als Extra noch feine Raffinesse bietet. Braucht keine lauten und aufgesetzten Töne, die ohnehin nicht in das Repertoire der Wöhrwag'schen Weine passen. Ein Alltags-Klassiker mit hohem Standard. Gut so!



Ab sofort bis 2023.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	54 mg/l
Restzucker	6,4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	91 mg/l
Gesamtsäure	7,1 g/l	Analysedatum	03.02.2022

