



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2017 WEISSBURGUNDER „BESTES FASS“

Rebsorte:	Weißburgunder
Güteklasse:	Bestes Fass
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	6,8 g/L
Fruchtsäure:	6,8 g/L

DER WEIN

Apfel-, Ananasaromen und elegante, würzige Strukturen charakterisieren sein Bouquet. Die niedrige Säurestruktur paart sich mit zarten Vanillearomen und einem natürlichen Fruchtzucker-gehalt im Abgang.

25% der Weißburgunderselektion werden im Barrique ausgebaut. Dies verleiht dem Wein mehr Schmelz und Druck im Mittelfeld, ohne allzu hohe Alkoholgehalte zu benötigen.

Unser Weißburgunder ist ein feiner Essensbegleiter zu Fisch- und allen Variationen von Spargelgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 9 – 11 °C

DIE REBSORTE

Weißer Burgunder ist eine französische Rebsorte (Pinot Blanc), die sehr weit verbreitet ist. Als weiße Mutation aus der Burgunderfamilie ist die Herkunft nicht direkt nachweisbar. Erstmals Ende des 19. Jahrhunderts in Burgund als weiße Mutation vom Grauburgunder aufgefunden, die ihrerseits eine hellere Mutation vom Spätburgunder darstellt, ist der weiße Burgunder heute in Mitteleuropa beheimatet. Alle Weißweine der weit verzweigten Burgunderfamilie sind auf sonnenreiches Klima und warme, kräftige Böden angewiesen. Aufgrund unserer Lagenbeschaffenheiten und Bodenmischungen findet man auch den weißen Burgunder bei uns in verschiedenen Variationen.