

2019 WEISSER BURGUNDER trocken - BIO



APFELSCHALE – ZITRONENMELISSE – KREIDE

Der Naturbursche: Nimmt jeden auf einen Spaziergang durch seinen wilden Kräutergarten mit. Der Duft von Zitronenmelisse und Basilikum erfrischen, dazu gesellen sich Apfelschale, Limette und auch ein Hauch Kreide. Trotz der straffen Struktur mangelt es dem 2019er WEISSER BURGUNDER nicht an Körper. Ein ehrlicher Weißburgunder, der seinem Namen alle Ehre macht.

Der für den Rheingau typische Lösslehm gibt diesem Wein Leichtigkeit und Spiel. Die Weißburgunder-Trauben, aus denen der Wein zu 100 Prozent besteht, werden schonend gelesen und von Hand selektiert. Dann werden sie zu einem großen Teil im Edelstahl ausgebaut – ein kleiner Anteil kommt zum Schleifen der Kanten und für eine cremigere Struktur ins große Holz. Die Lagen Hassel und Schützenhaus sind die Ursprungsherkünfte dieses Weins.



BEGLEITUNG

Seine Kräuterigkeit sucht Mitspieler. Die findet der 2019er WEISSER BURGUNDER in Kräutersalaten, weißem Frisch mit heller Kräutersauce oder einer schöner Caprese.

FAKTEN

| | | | |
|-----------|------------------|-------------|--------------|
| Rebsorte: | Weißer Burgunder | Inhalt: | 0,75Ltr. |
| Prädikat: | VDP.GUTSWEIN | Säure: | 5g/l |
| Weinlage: | | Restsüße: | 6,20g/l |
| Bodenart: | Lösslehm | Alkohol: | 12,00 % Vol. |
| | | Trinktemp.: | 10-12°C |

WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 20 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.