

herrengut st.martin





2024 Weißer Burgunder

SPÄTLESE trocken

Dieser Terroirwein zeigt, was Weißburgunder kann! Die Trauben für die trocken ausgebaute Spätlese wachsen in der Gewanne "Im Schraussental" der Lage St. Martiner Baron. Die kühlere Weinbergslage sorgt nicht nur dafür, dass die Trauben fast 14 Tage später reifen, sondern auch für einen körperreichen und zugleich eleganten Wein. Bis zu einem Drittel im Holz ausgebaut, besticht die Nase mit Aromen von Birne, gelbem Apfel und Heu. Der feine Schmelz am Gaumen ergänzt sich hervorragend mit einem Steinpilzrisotto oder cremigem Kartoffelgratin mit Schweinefilet in Calvados-Rahm.

BESTELL-NR. 725

TRAUBEN Weißer Burgunder

QUALITÄT Terroirwein

LAGE St. Martiner Baron

GEWANNE Im Schraussental

BODEN Löß mit Sandanteil

MOSTGEWICHT 98° Oechsle

ALKOHOLGEHALT 13,5 % vol

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 7,0 g/l

ALLERGENE Sulfite

AUSZEICHNUNGEN Landwirtschaftskammer (LWK) 2025 - gold, Deutsche

Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) 2025 - gold

Maikammererstraße 44 67487 St. Martin Tel.: +49 (0)6323 804-425 weingut@herrengut.de