



BADEN Sélection *Alte Reben*

WEISSBURGUNDER

ALTER DER REBEN CA. 12 JAHRE

Der Weiße Burgunder ist eine traditionsreiche Rebsorte mit Wurzeln bis ins 14. Jahrhundert. Er entstand durch eine Mutation aus dem Grauburgunder, der wiederum aus dem Spätburgunder (Pinot Noir) hervorgegangen ist. Erst in der Neuzeit konnten Weißburgunder, Chardonnay und Auxerrois klar voneinander unterschieden werden – dank moderner, molekularbiologischer Methoden. International ist der Weiße Burgunder als Pinot Blanc bekannt.



Zutaten &
Nährwerte

CHARAKTER

Im Glas zeigt sich ein strahlendes Goldgelb. In der Nase entfaltet sich ein feinfruchtiges Bukett mit Apfel-, Birnen- und Quittentönen. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider, ergänzt durch dezente nussige Noten. Die Struktur ist klar und ausgewogen – getragen von einer rassigen, fein eingebundenen Säure und einem wohlbalancierten Körper. Eine Spätlese mit Ausdruck und Stil.

BÖDEN

Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Lössböden, wie sie für viele Lagen in Baden typisch sind. Diese Böden sorgen für eine gute Wasserverfügbarkeit, fördern die Frische und unterstützen eine elegante Säurestruktur – ideal für strukturierte Weißweine wie den Weißen Burgunder.

VINIFIZIERUNG & AUSBAU

Die selektiv gelesenen Trauben dieser Spätlese werden behutsam verarbeitet und temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren, um die Frische und Frucht der Sorte zu bewahren. Ein Ausbau auf der Feinhefe verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität und Fülle, ohne dabei die Klarheit der Frucht zu überdecken.

EMPFEHLUNG

Ideal zu Fischgerichten und Gerichten mit Geflügel wie Coq au Vin.
Serviertemperatur: 8 bis 10 °C

ANALYSE

Alkohol 12,5 % vol. | Restzucker 5,5 g/l | Säure 6,2 g/l
Anbaugebiet Baden | Enthält Sulfit

EDITION BIMMERLE

