



2016 KIRCHBERG Weißburgunder GG**46-16**

Charakteristik

Weißburgunder vom Kirchberg sind immer rassig und mineralisch – trotz der heißen Südwestausrichtung des KIRCHBERGs. Im Duft zeigen sie Noten von Zitrusfrüchten und dem Kirchberg typischen Asche Ton. Durch den kargen Vulkanfelsboden, dem Ausbau im großen Holzfass und der langen Hefelagerung über 30 Monate auch mit hohem Reifepotential ausgestattet. Kirchberg Weine benötigen einige Jahre der Flaschenreife um ihr ganzes Potential zu zeigen.

Lagen, Bodenart und Exposition

Der Kirchberg ist eine 4,5 ha kleine Lage aus Vulkanverwitterungsboden mit Kalkeinschlüssen, steinig und felsig. Das Ausgangsgestein ist der dunkelgraue- schwarze Tephrit. Klingstein füllt tiefere Spalten. Der Gesteinsanteil setzt sich v.a. aus Karbonatmineralen zusammen. Unsere Weinberge sind alle nach Süd bis Süd-West ausgerichtet und nach Norden hin von einem ehemaligen Steinbruch und heutigen Naturschutzgebiet geschützt. Schwer zu bearbeitender Untergrund mit 30% Neigung. Im Jahr 2006 wurde ein Teil der Lage von terrassierter Form, wieder in die ursprüngliche Steillage versetzt.

Geschmacksrichtung

Trocken.

Rebsorte und Klone

100% Weissburgunder. Kleinbeerige Klone aus dem Pflanzjahr 1979.

Vinifikation

100 % selektive Handlese. Pressung mit hoher Gerbstoffauslösung. Vergoren ohne Vorklärung oder Sedimentation zügig bei moderaten Temperaturen mit natürlichen Hefen im großen Holzfass (1.200 Liter). Es folgte der biologische Säureabbau ebenfalls im Holzfass aus Kaiserstühler Eiche und eine Lagerung auf der Vollhefe über 24 Monate im Fass + 6 Monate im Edelstahltank. Abfüllung ohne Filtration.

Analytische Werte

Restzucker 0,5 g/l | Gesamtsäure 7,6 g/l | Alkoholgehalt 12,5 vol%

Speisempfehlung

Gebratener Glatbutt mit Zitrus Beurre Blanc Venere Reis und Romanesko.
Gratinierter Seeteufel mit milder Currysauce, Karotten und Nudeln

Lagerpotenzial

→ 15 Jahre

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 12° in einem Burgunder Glas.
In jungen Jahren 3-4 Stunden vorher in der Karaffe belüften.

Artikelnummer

46-16