




WEISSBURGUNDER TONNEAU

 Dreissigacker

 Deutschland
Rheinhessen

 Weißburgunder

DREISSIGACKER

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die selektiv von Hand gelesenen Trauben, werden zunächst schonend in den Keller gebracht. Nach einer Maischestandzeit von sechs Stunden, wird der Most 18 Monate auf der Vollhefe im Tonneau ausgebaut. Dabei entstand ein überaus harmonischer und gleichzeitig opulenter Wein. Die für die Rebsorte Weissburgunder typischen floralen und feinen Noten setzen der Opulenz des Holzes eine schöne Eleganz entgegen.



Serviertemperatur

11.0 °C bis 14.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer DE-ÖKO-022

EAN Flasche / EAN Karton 4260371723465
4260371723472

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Dreissigacker
67595 Bechtheim
Deutschland

DREISSIGACKER

PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine. Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.