Ökonomierat Rebholz

Weisser Burgunder trocken

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912018252

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit Butter und jungen Kartoffeln (vegetarisch)

Hechtklößchen mit Weißburgundersauce und Nudeln

Geflügelfrikassee mit Möhren, Erbsen und Reis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.05.2026

Info zum Wein:

Auf Lösslehm gewachsen.

Info zum Ausbau:

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde durch Vorklärung eine natürliche Sedimentation durchgeführt, anschließender Ausbau im Edelstahltank.

Farbe:

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2025er Weißer Burgunder zeigt sich mit fruchtigen Noten von Birne, Quitte, Apfel und Honigmelone. Dezente Aromen von Mandeln und ein Hauch Anis verleihen ihm Charme. Hier wurde die Typizität der Rebsorte wunderbar herausgearbeitet und man freut sich auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Der Eindruck der Nase spiegelt sich wunderschön am Gaumen wieder, helle Frucht, feine Fruchtsüße und Frische vereinen sich mit pikanter und anregender Würze im Nachhall. Ein echter Allrounder, der zu einer Vielzahl von Speisen eine Topfigur macht!