Carl-Friedrich L. Walther

Weißburgunder

2023, 750 ml

Deutschland, Saale-Unstrut

9912026002

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Thüringer Schnippelsuppe (vegetarisch)

Kotelett in brauner Butter mit etwas Rosmarin gebraten, dazu Röstkartoffeln (Schwein)

Marinierter weißer Spargel mit Saibling (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2026

Informationen zum Wein

Weißburgunder vom Muschelkalk in Klosterhäßler. Selektive Handlese, 20 Stunden Maischestandzeit mit Rappen, 8 Stunden mit der Korbkelter gepresst, 20 Monate Vollhefelager im Edelstahltank, dann vor der Füllung einmal abgezogen und minimal mit 10 mg/l geschwefelt, nicht filtriert, nicht geschönt.

Farbe
helles, blankes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase
Der *2023er Weißburgunder* präsentiert sich genauso hell und klar, so grün- und zitronenduftig, wie die Farbe suggeriert. Anklänge von weißfleischigem knackigem Kernobst und Steinobst mischen sich mit Zitronen und ein paar Spritzern Limette, Kräutern und Gesteinsstaub.

Gaumen
Am Gaumen verstärken sich die Sinneseindrücke eines klaren, frischen, dabei saftigen Weines mit Anklängen von Zitrusfrüchten und knackigem, Obst, Kräutern und Gestein. Der Wein wirkt komplett trocken, bietet eine feine Phenolik und zusammen mit der Säure einen entsprechenden Gripp. Der Mitteldeutsche Landwein bietet im Finale eine feine, mundwässernde Salzigkeit und halt lange nach.