


WEISSBURGUNDER


DREISSIGACKER



 Dreissigacker

 Deutschland
Rheinessen

 trocken

 100% Weißburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Kühle Nase mit Gesteinsmineralität, Kräutern und etwas Frucht. Klar und fein- bis saftig, kompakter Körper mit Kraft, Schulter und einem Hauch Schmelz, rassig und belebend frisch, Gesteinsmineralität mit Kräutern, Zweigen und etwas Steinobstfrucht, am Gaumen kommt noch salzige Mineralität hinzu, sehr trocken wirkend, tiefgründig und komplex, im Finale erscheinen kandierte Ananas mit herber Steinobstfrucht, Trockenblüten und herber Kräuterigkeit.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellenummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260371720099 4260371720105

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	5.7 g/L
Restzucker	2.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, SCHWEFELDI-OXID, Metaweinsäure, SULFITE
Energiegehalt	314 kJ / 75 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.3 g
Zuckergehalt	0.3 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Dreissigacker 67595 Bechtheim {code=DE, labels={de_DE=Deutschland}}

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.