

WEISSBURGUNDER MAGNUM

DREISSIGACKER

-  **Dreissigacker**
-  **Deutschland**
Rheinhausen
-  **trocken**
-  **100% Weißburgunder**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Weissburgunder von Dreissigacker wird sorgfältig per Handlese geerntet und verbringt eine Stunde auf der Maische. Spontanvergoren, erfolgt der Ausbau zu 75 % im Edelstahl und 25 % in Holzfässern, sowohl im Doppelstück als auch im Tonneau-Fass. Nach der Gärung ruht der Wein fünf Monate auf der Vollhefe. Der reduktive Ausbau im Edelstahl erhält fruchtige Noten von hellen, gelben Früchten, der Ausbau verleiht Körper und Schmelz.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Schraubverschluss
Biokontrollstellennummer	DE-ÖKO-022
EAN Flasche / EAN Karton	4260371721911 4260371723458

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	5.9 g/L
Restzucker	2.8 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, SCHWEFELDI-OXID, Metaweinsäure, SULFITE
Energiegehalt	73 kJ / 306 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.2 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.