


NEU

65034524 | 2024

WEISSBURGUNDER ZELLERTAL

 Weingut Schwedhelm

 Deutschland
Pfalz

 Weißburgunder

SCHWEDHELM
Zellertal



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Weißburgunder Zellertal wächst in mehreren Parzellen am Südhang unterhalb des Dorfes, wo Kalk-Ton-Böden mit einzelnen Lehmeinschlüssen für eine präzise Mineralität sorgen. Nach sorgfältiger Vorselektion wurden die Trauben bei ausgewogenem Süße-Säure-Verhältnis gelesen, acht Stunden auf der Maische belassen und anschließend schonend gepresst. Die gekühlte Vergärung sowie ein sechsmonatiges Hefelager verleihen dem Wein zusätzliche Feinheit und Struktur, bevor er abgefüllt wurde. Im Glas zeigt er eine klare, saftige Frucht, frische Säure und einen mineralisch geprägten, animierenden Abgang – unkomplizierter Weißburgunder-Genuss mit Charme.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Boden Kalkboden, Tonboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton
4260128520262
4260128520279

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Trauben, Konservierungsstoff: Sulfite

Energiegehalt 308 kJ / 74 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
Schwedhelm Zellertal OHG
67308 Zellertal
DE

SCHWEDHELM

Zellertal

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut Schwedhelm im Zellertal der Pfalz steht für präzise, terroirbetonte Weine mit klarer Mineralik.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm bewirtschaften rund 17 ha Rebfläche und erzeugen charakterstarke Rieslinge, Burgunder und Sekte, die das kühle Klima und kalkreiche Terroir widerspiegeln.

Im idyllischen Zellertal, einer der nördlichsten und kühlest Weinbauregionen der Pfalz, produziert das Weingut Schwedhelm Weine mit einzigartigem Charakter und feiner Mineralität. Geprägt von kalk- und tonreichen Böden und deutlichen Tag-Nacht-Temperaturschwankungen, entstehen hier vor allem Riesling- und Burgundersorten, die die Herkunft unverfälscht zeigen.

Die Brüder Stephan und Georg Schwedhelm führen den Familienbetrieb mit akribischer Handarbeit und minimalem Kelle-reinsatz, um die Rebsortentypizität zu betonen. Das Team setzt bei der Weinbereitung auf Qualität und Tradition, was sich in einer Auswahl an klar strukturierten Weiß-, Rosé-, Rotweinen und Winzersekten widerspiegelt.

Das Weingut hat sich erfolgreich dem Terroirdruck verschrieben und gilt als aufstrebender Produzent in der Region mit Fokus auf kühle Finesse, mineralischen Ausdruck und harmonische Balance.