

2021 WEISSBURGUNDER HOMBURG GÖSSENHEIM trocken, Lagenwein

Lage

Lagenweine – sie verkörpern das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. Namenspatron der Lage ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splintern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und 50 %. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Rebflächen. Der Weißburgunder wächst an der Homburg, direkt unterhalb der Burgruine. Im August kurz vor dem Reifebeginn werden die Trauben nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstockes in jede verbleibende Beere transportiert wird. Die Trauben werden dann bei der Lese in mehreren selektiven Lesedurchgängen geerntet, um nur 100% gesundes und vollreifes Lesegut in den Keller zu bringen.

Rebsorte

Weissburgunder, 30% ausgebaut im kleinen Holzfass, 70% im Edelstahltank

Verkostungsnotiz

Aromen von gelbem Kernobst, wie Apfel, Birne und Aprikose, vermischt mit nussigen Noten, floral und kräutrig. Feine Mineralik und kräftige Holzaromen mit zarter Vanille. Ausdrucksstarker Körper mit viel Schmelz am Gaumen und sehr langem Nachhall.

Speisenempfehlung

Geflügel-Involtini mit Ricotta, Parmaschinken, Salbei und getrockneten Tomaten gefüllt. Rinderbrust / Tafelspitz gekocht mit grüner Frankfurter Soße. Barbarie Entenbrust gebraten mit Pastinakencreme und gegrilltem Gemüse. Steinbuttfilet unter der Kartoffelschuppe mit Weißwein-Sahne-Soße oder auch französische Hummersuppe mit seinen Scheren.



2021 WEISSBURGUNDER HOMBURG GÖSSENHEIM trocken, Lagenwein

Analyse

Restzucker: 2,1 g/l
Säure: 6,8 g/l
Alkohol: 13,0 % vol.

Auszeichnung

Goldmedaille der Fränkischen Weinprämierung

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim. Unsere Weine wachsen in den Steillagen am Main sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 20 ha. Meine Philosophie als Winzer lässt sich gut in einem Satz beschreiben:

„Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten“

Im Jahr 2021 wurden wir erneut mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Dies ist die Krönung vieler besonderer Auszeichnungen der letzten Jahre, welche für uns eine große Anerkennung unserer täglichen Arbeit bedeutet aber auch Ansporn für die Zukunft ist.