



2023 WEISSBURGUNDER Homburg Gössenheim Lagenwein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,4 g/l
Alkohol	13,0 % vol.

Vegan

LAGE

Namenspatron der Lage Homburg in Gössenheim ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splittern 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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Ein Potpourri aus Mirabelle, Birne, Aprikose, sowie Karamell- und Vanillearoma. Dieser Wein weist feine Tannine auf, entstanden durch den Holzeinsatz im Ausbau, die wunderbar zu dem cremigen Schmelz passen und diesem Wein einen vollen Körper verleihen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passend zu geschmorter Rinderbrust oder gebratener Barbarie-Entenbrust mit Gratin und glasiertem Gemüse. Auch ein Tipp ist „Surf and Turf“ – gegrillte Kalbsmedaillons und Hummerschwanz oder Ossobuco vom Kalb. Ein Geschmackserlebnis ist dieser Wein ebenso zu Hummersuppe mit seinem Scherenfleisch.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoefling.de