

2017 PINOT CUVÉE BRUT Frankensekt

Lage

Homburg-Gössenheim

Namenspatron der Lage 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 Weinberge.

Rebsorte

Cuvée aus Spät- und Weißburgunder, der Weißburgunder wurde im gebrauchten Holzfass ausgebaut, 23 Monate auf der Feinhefe gereift, traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt

Verkostungsnotiz

Duft von roten Johannisbeeren und feinen Erdbeeren mit Anklängen von Brioche. Im Geschmack toll ausgeprägte Fruchtaromen, sehr feine und lang anhaltende Perlage

Speisenempfehlung

Toller Aperitiv und zu Canapés aus feinem Hefengebäck mit Frischkäse-Füllung und Lachs mit leichter Senf-Dill-Sauce. Carpaccio von Scampi, leichte, grüne Salate mit Kräutern an Himbeervinaigrette, mit gebratenen Geflügelstreifen oder Krustentieren oder zum Sorbet von roten Früchten

Analyse

Restzucker: 6,5 g/l
Säure: 5,1 g/l
Alkohol: 12,0 % vol.

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim. Im Jahr 2018 feierten wir das 30-jährige Jubiläum des Weingutes. Die 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“

Eine Fülle an besonderen Auszeichnungen der letzten Jahre wurde gekrönt durch den Bayerischen Staatsehrenpreis 2016. Eine große Anerkennung meiner täglichen Arbeit und Ansporn für die Zukunft.

