2021 PINOT CUVEE 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, 18 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 langanhaltende Perlage

Speisenempfehlung

Toller Aperitiv und zu Canapés aus feinem Hefegebäck 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: 6,8 g/l
Säure: 7,1 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

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.