



2025 WEISSBURGUNDER Gössenheim Ortswein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	3,4 g/l
Säure	6,1 g/l
Alkohol	12,0 % vol.

Vegan

LAGE

Ortsweine – Diese Weine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. 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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Duft nach gelber Frucht wie Apfel und ein Hauch von Birne, leicht nussige Noten und Blüte von Holunder und Akazie. Zarte vegetabile Aromen mit schöner Mineralik, verbinden sich am Gaumen zu einem mittleren Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG

Hausgebeizter Lachs mit Zitronenjoghurt und geröstetem Olivenbrot, zu mediterraner Gemüseterrine oder Crevetten gegrillt, an Curryreis. Zu gegrilltem hellen Geflügel oder Kalbsbrust, auch zu einer cremigen Flusskrebssuppe mit Hechtklößchen.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de