

Datenblatt →

# Göttlesbrunn WEISS 2022



Verfügbar in  
0,75lt.

**LAGE UND BODEN** Göttlesbrunn steht mit seiner sanften Hügel- und Waldlandschaft für eine große Vielfalt an Böden und Kleinklimaten. Besonders in den kühleren, waldnahen Lagen, mit ihren kalkreichen Böden ergeben die Burgundersorten Weine von kristalliner Struktur und hoher Komplexität.

**SORTEN** 70% Chardonnay, 30% Weißburgunder

**JAHRGANG 2022** Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

**BESCHREIBUNG** Eine unglaubliche Verbindung zwischen Fruchttiefe und belebender Frische.

**GÖTTLESBRUNN WEISS** erinnert an helle Blüten, Kräuter und gelblichfruchtige Frucht im Glas. Der Wein brilliert mit Geradlinigkeit, Spannung sowie mit seinem unglaublichen Aromenspiel. Eine animierende, spannende Burgunder-Cuvée. Straight & mineralisch.

> **ERNTE** händische Selektion  
Anfang - Mitte September

> **GÄRUNG** Spontangärung in großen  
Holzfässern aus französischer Eiche  
bei 20-25°C

> **AUSBAU** in großen Holzfässern auf  
der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,3 % Alk

> **SÄURE** 6,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Pasta, Antipasti,  
Gebackenes oder sogar Trüffel?  
Probier es aus – eigentlich ist diese  
Cuvée ein Gaunerschmeichler für alle  
Küchen der Welt.

> **SERVIERTEMPERATUR**  
12°C

> **TRINKREIFE**  
2024 - 2033

