



Grau & Weissburgunder 2020 Brandenburger Landwein

Die Lage

- Herkunft: Wolkenberg in der Niederlausitz; ein 9 ha großer Weinhang, davon 6 ha bebaut;
Ausrichtung SSW, Neigung 11 Grad
- Boden: Sand, Geschiebemergel, Humusschicht
- Klima: sonnenreicher Sommer; niederschlagsarm, daher Tröpfchenbewässerung; die gute Durchlüftung verhindert auf natürlichem Wege die Pilzbildung; ein Kälteabfluss vermindert das Risiko von Spätfrösten

Die Weinlese

- Trauben: Grauburgunder & Weissburgunder
Lese: hochreifer Trauben, mit selektiver Handlese

Der Keller

- Kellerei: Weinmanufaktur am Marienberg GmbH, Meißen (Martin Schwarz)
Pressung: Maischestandzeit 12 Stunden
Gärung: klassische, langsame Gärung bei 16 °C

Der Wein

- Alkohol: 13,0 % Volumen
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 4,4 g/l
- Sensorik: Animierender Duft nach Nashibirne und reifer Zitronenschale, ein Hauch Zitronenmelisse. Im Mund reife, gelbe Stachelbeere, Würze und Cremigkeit. Trotz dezenter Säure angenehme Frische und Lebendigkeit.

Der Genuss

- Speisen: Klassischer Aperitifwein, Sardinen/ Sardellen in Olivenöl eingelegt oder gebratene Entenbrust mit Sesambutter und jungem Gemüse.
- Glas: Weißwein-Glas
Temperatur: 10-12 °C