



## GIPSKEUPER

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER CUVÉE  
TROCKEN

2023

|                       |                                                                                    |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Klassifikation</b> | VDP.GUTSWEIN                                                                       |
| <b>Rebsorte</b>       | Chardonnay & Weissburgunder Cuvée                                                  |
| <b>Gärung</b>         | Spontangärung in französischen<br>Holzfässern und Hefelager bis Mitte März<br>2024 |
| <b>Alkohol</b>        | 12,5 %VOL                                                                          |
| <b>Restzucker</b>     | 1,3 G/L                                                                            |
| <b>Säure</b>          | 6,4 G/L                                                                            |
| <b>Ausbau</b>         | 18 Monate auf der Vollhefe in<br>französischer Eiche                               |

**Trinktemperatur** 8-10 °C

**Lagerfähigkeit** 5-8 Jahre

Eine vollmundig und rauchig reduktive Cuvée aus Chardonnay & Weißburgunder, die, wie die großen Weißweine des Hauses, zwei Winter auf der Hefe liegen darf und anschließend unfiltriert abgefüllt wird, um die Tiefe und Struktur gänzlich zu erhalten. Die beiden Partner, auf kalkhaltigen Gipskeuper-Böden gewachsen, fügen sich quasi symbiotisch zusammen: Chardonnay überzeugt durch fruchtige Anklänge von Grapefruit, etwas grünem Apfel und bringt gleichzeitig würzig-karamellige Noten mit an den Tisch, die ein angenehm cremiges Trinkgefühl verleihen. Der Weißburgunder liefert derweil eine frische Zitrusfrucht, ein Hauch grüner Nüsse und eine angenehme Säurestruktur, die den Gipskeuper Chardonnay & Weißburgunder zu einer perfekten Cuvée vollenden.

