PORPHYR . BIO . KALK . BIO . PORPHYR .

MÜLLER . OSWALD .

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Jahrgang

2025

BODEN

Ein Teil unseres Weissburgunders kommt aus Weinbergen rund um Wahlheim. Die Böden sind dort durch einen hohen Kalkgehalt geprägt. Kalkstein ist wie geschaffen für Burgunder, da die Wärme lange durch das Gestein gespeichert und an die Reben abgegeben wird. Dies erzeugt vollmundige, cremige Weine. Einige Reben für diesen Wein werden auch in Siefersheim auf porphyrhaltigen Böden angebaut. Dieses Terroir bringt eine feine Mineralik und Eleganz, die unseren Weißburgunder vollendet.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe.
All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Unser Weissburgunder Gutswein ist ein spannender und vielschichtiger Wein, der durch seine Eleganz und den körperreichen Geschmack überzeugt. Mit seinen dezenten Aromen von weißem Pfirsich, Limone und Birne zeigt er sich von seiner typischen Burgunderseite. Im Mund wohlig und fast cremig, mit langanhaltendem Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG

Unser Weissburgunder ist der perfekte Allrounder als Begleiter zum Essen. So passt er zu Vorspeisen wie einem rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse genauso, wie zu einem Fischfilet mit neuen Kartoffeln, brauner Butter und frischem Salbei oder saftigem Schweinebauch mit knuspriger Schwarte.

ANALYSE

3,8 g/l Restzucker . 5,9 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR. BIO. KALK. BIO.

MÜLLER. OSWALD.

Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim. Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.