

# WEISSBURGUNDER AUS DEN LAGEN

## VDP.GUTSWEIN 2024



Christmann, Pfalz

### GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

### AROMEN

Mandel  
Grapefruit  
Gelber Apfel  
Ananas  
Schieferstein  
Aprikose

### LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2039  
8 bis 10°C  
Weißwein oder Universalglas

### STIL

energiegeladen  
erfrischende Säure  
trocken

### WEINBAU

Rebsorten

Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco

### WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
großes gebrauchtes  
Holzfass

Lagerung



WEINGUT CHRISTMANN