



Weissburgunder "Lochern" 2017

Jürgen von der Mark



Artikel Nr.	30020
Land	Deutschland
Herkunft	Baden, Tuniberg, südlich des Kaiserstuhls
Rebsorte	Weissburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10°C
Ausbau	Absolut vollreife Trauben mit geringem Ertrag von Hand gelesen werden schonend gepresst, vergoren und im 400 l Holzfässern auf der Hefe ausgebaut.
Boden	Löss auf Kalkgestein
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der Wein ist rund, saftig, mit viel Schmelz und guter Länge. Gleichzeitig präsentiert er sich frisch und elegant.
Empfehlung	Geflügel
Über den Winzer	Jürgen von der Mark hat seit 2003 am Tuniberg bei Freiburg eine alte Spätburgunder-Anlage mit 35-jährigen Reben gepachtet. Diese wurde 2004 um eine zweite Altanlage erweitert, heute hat Jürgen von der Mark, übrigens Deutschlands erster Master-of-Wine, 1 Hektar Reben. Klein, aber fein, lautet die Devise: Fasziniert von burgundischen Vorbildern strebt Jürgen von der Mark Weine mit Balance und Finesse an. Sein Hauptaugenmerk liegt auf optimaler Weinbergsarbeit. Die Vinifikation erfolgt unter der Maxime minimaler Intervention. Nach dem Barriqueausbau wird der Wein ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.