



Weissburgunder - S - 2016

Bamberger



Artikel Nr.	20160
Land	Deutschland
Herkunft	Nahe
Rebsorte	Weissburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Standzeit von ca. 4 Stunden auf den Trauben, natürliche Sedimentation zur Vorklärung des Mostes. Je zur Hälfte im Holzfass und im Edelstahltank vergoren und gelagert. Langer Kontakt mit der Feinhefe und sehr später Abstich kurz vor der Füllung.
Boden	Rotliegendes (rote Sandsteinverwitterung) mit Lehmanteil
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Die -S- Weine bilden die Spitze der trockenen Weine von Bamberger. Sie brauchen eine längere Entwicklungszeit, haben damit aber auch ein großes Potential für die Zukunft. Kräftig mit weicher Art. Harmonisch am Gaumen. Kaum schmeckbares Holz, mit feinem Schmelz.
Empfehlung	Fleisch und gegrilltem Fisch
Über den Winzer	Seit vier Generationen lebt die Familie Bamberger nicht so sehr vom Wein als vielmehr mit und für ihn. Vier Generationen übrigens, die heute noch unter einem Dach wohnen. Aus der Tradition und generationenalem Winzerwissen entstehen moderne, lebenssprühende Weißweine, bukettreiche Rotweine und verführerische Winzersekte. Auf über 12 ha Rebfläche wachsen in den Weinbergen der Bambergers vor allem Rieslinge, dazu kommen Weiß- und Grauburgunder. Rivaner und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Rotwein nimmt etwa ein Viertel der Rebfläche ein. Seit über 25 Jahren reifen in den Kellern der Familie Bamberger auch edle Winzersekte. Sie erhalten von Weinexperten immer wieder erstklassige Noten und führende Weinjournalisten betiteln das Weingut heute als "Sektexperten von der Nahe".