



Weissburgunder - S - 2020

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	„Die Sektexperten von der Nahe“ – so betiteln führende Weinjournalisten immer wieder das Wein- und Sektgut von Heiko Bamberger und seiner Frau Ute. Seit über 30 Jahren werden hier Winzersekte auf höchstem Niveau im klassischen Flaschengärverfahren erzeugt. Dabei macht die Liebe zum Detail, der Perfektionismus das heutige Renommee des noch recht jungen Betriebes aus. Die Liebe zum Weinberg – immer „Geerdet-Sein“ ist dabei ein Geheimnis des Erfolges. Die Rebsorte Riesling spielt hier an der Nahe natürlich die Hauptrolle vor den weißen und roten Burgundern. Auf rund 15 Hektar Steillagen stehen heute Reben im besten Alter. Aus den drei Lagen Meddersheimer Altenberg und Rheingrafenberg und dem Monzinger Frühlingsplätzchen entstehen Jahr für Jahr Rieslinge von großem Format. Terroirweine mit einer intensiven mineralischen Würze, geprägt vom roten Sandstein und den Quarzit-Böden. Seit 2017 ist der Betrieb Mitglied bei „Fair'n & Green“ und somit zertifiziert für Nachhaltigkeit im Weinbau, sowie Mitglied im Verband der traditionellen Sektmacher.