

Weißburgunder QbA trocken

Weingut Hexamer, Nahe

Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, ausgewogen, fruchtbetont, balanciert
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 74

Charakteristika

Leuchtend hellgelbe Farbe. Das aromatische Bouquet überzeugt mit Aromen von Birne, Apfel und Melone, die von nussigen Noten ergänzt werden. Am Gaumen cremig, dicht und ausgewogen mit einem fruchtbetonten Nachhall.

Klima/Terroir

An der unteren Nahe wachsen die Reben vorwiegend auf Quarzit- und Schieferböden. Das Klima ist ausgeglichen, mild und regenarm.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben gemahlen, gepresst und in Edelstahl tanks, bei kühlen Temperaturen, vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Das Meddersheimer Weingut Hexamer ist der Aufsteiger an der Nahe. Qualität ist oberste Maxime - diese Philosophie bestimmt das Handeln vom Weingut Hexamer, denn man ist verliebt in Weine mit Charakter! Auf 18 Hektar Rebfläche baut Harald Hexamer überwiegend Riesling an.

Er ist überzeugt, dass das Fundament guter Weine im Weinberg liegt, denn im Keller kann man nur versuchen, das Ganze zu optimieren und das heraus zu kitzeln, was einem die Traube gegeben hat. Aus diesem Grund wird viel Zeit in die Pflege der Weinberge investiert. Die Weinlese erfolgt nicht nur per Hand sondern in mehreren Durchgängen. Zuerst werden nur die vollreifen Trauben geerntet. Den übrigen wird noch Zeit gegeben ihre volle Reife zu entwickeln und ihr Aroma zu entfalten. So entstehen Hexamers außergewöhnliche und finessenreiche Weine!

