



MÜLLER-OSWALD

WEISSBURGUNDER VOM KALK TROCKEN

Jahrgang
2024

BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen Weißburgunder wachsen sind besonders kalkreich und sonnenverwöhnt. Durch das Gestein wird die Wärme lange gespeichert und an die Reben abgegeben. Dadurch erhalten wir perfekt ausgereifte und gesunde Trauben, die Weine hervorbringen mit Länge und Komplexität und einer gelbfruchtigen Mineralik. Der Weißburgunder steht in einer unserer ältesten Parzellen. Die Rebe wurzelt tief und der Ertrag ist moderat bis niedrig.

BEWIRTSCHAFTUNG

Alle unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Unsere Herkunftsweine wachsen in den besten und ältesten Parzellen und werden selektiv mit der Hand gelesen.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe. Unser Weißburgunder vom Kalk wurde teilweise im Barrique vergoren, um ihm eine ausgewogene Struktur zu verleihen. Alle unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Ein ruhiger, eleganter Weißburgunder, der den Einfluss unserer kalkreichen Böden zum Ausdruck bringt. Nach kurzer Zeit im Glas öffnet er sich mit sanften Anklängen von reifer, gelber Frucht. Im Mund zeigt er sich ausgeglichen, mit einer schönen Struktur und dezenten Würze.

SPEISENEMPFEHLUNG

Eine heimische Forelle passt gut zum Weißburgunder, abgerundet mit einer frischen Tomaten-Orangen-Salsa mit duftender Fenchelsaat. Oder aber zu hausgemachten Kartoffel-Gnocchi, in Salbeibutter mit einem Hauch Knoblauch geschwenkt und Parmesanspänen getoppt.

ANALYSE

1,5 g/l Restzucker . 6,3 g/l Säure . 13,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr,
die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Unsere Herkunftsweine zeigen die Besonderheiten des jeweiligen Terroirs. Denn die Kalk- und Porphyrböden bringen ganz eigenständige Weine hervor.

Sie wachsen in den besten und ältesten Parzellen. Im Keller bekommen unsere Herkunftsweine besonders viel Zeit und Freiheit, um ihre ganze Größe zu entfalten. Charakter, der lange bleibt.