



Weißburgunder 2016

Jürgen von der Mark



Artikel Nr.	30006
Land	Deutschland
Herkunft	Baden, Tuniberg, südlich des Kaiserstuhls
Rebsorte	Weissburgunder (100%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-14°C
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Präsente Aromen von Kernobst mit etwas nussigem Holz, Pfeffer, Kiwi, Melone und etwas weißer Schokolade. Nachhaltig und kräftig weist er einen angenehmen Schmelz auf mit einer überraschend kühlen Seiten. Im Abgang ein wenig Kandis, sowie Wurzelgemüse.
Empfehlung	Helles Fleisch, Geflügel, Salate, kräftige Käsesorten
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.