

# MDB

## MÜLLER - DR. BECKER

### Weisser Burgunder -Alte Reben- Dalsheimer Steig

- das Allround-Talent mit Charakter -

Für Liebhaber trockene, vollmundiger und nicht zu säurebetonter Weißweine ist er der ideale Speisebegleiter.

Lage:	Dalsheimer Steig
Boden:	Lößboden (Fruchtigkeit im Wein)
Alter der Reben:	51 Jahre
Rebsorte:	100% Weisser Burgunder
Jahrgang:	2017
Alkohol:	13,0%
Fruchtzucker:	1,9 g/l
Fruchtsäure:	6,5 g/l

Nachweislich bekannt ist der Pinot Blanc seit dem 14. Jahrhundert. Seit Jahren ist hierzulande ein steter Aufwärtstrend dieser eleganten Rebsorte zu verzeichnen. Der Weiße Burgunder ist der Aristokrat unter den Burgundern: ein frischer, fruchtiger Wein mit feinem Burgunderaroma und anregender Säure.

Der Weißburgunder präsentiert sich im Glas blass- bis hellgelb, im Duft zart und verhalten. Typisch ist sein leicht nussiges Aroma. Trocken ausgebaut passt er mit mittlerem bis kräftigem Körper und einer feinrassigen Säure zu vielen Speisen.

Handlese, nur die besten Trauben werden verwendet. Nach 6 Std. Maischestandzeit sanftes Pressen der Trauben, um keine Bitterstoffe zu erhalten. Anschließend wurde er natürlich, mit Naturhefen, im Eichenholzfass vergoren. Eine fünfmonatige Reifezeit im Fass auf der Feinhefe verleiht ihm einen feinen Schmelz und Komplexität.

Geschmack: ein kräftiges Aroma, erinnert an reife Birne und Quitte. Feine Nuancen von Walnuss im Geschmack mit feinem Schmelz und Cremigkeit

Speisenempfehlung: idealer Festtagswein, passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Kalb- und Schweinefleisch sowie Geflügel.

Trinktemp.: 10-12°C



Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



Vinum



DER FEINSCHMECKER  
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff



DER MAINZER  
DIE STADTILLUSTRIRTE