



## Weingut Stauffer Weisser Burgunder

Rheinhessen, Duitsland

**KLIMAAT & TERROIR:** Verschillende wijngaarden rondom Flomborn en Eppelsheim. De percelen hebben een leeftijd tussen de tien en vijftieng jaar oud met een bodem van kalksteen. Warme zomers, zachte winters met weinig neerslag.

**VINIFICATIE:** Na de handmatige voorselectie in de wijngaard volgt een schilnweking van zes uur voordat de druiven worden geperst. Vervolgens vergist en rijpt de wijn op de droesem gedurende vijf maanden in roestvrij stalen vaten.

**DRUIVEN:** weissburgunder

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,00%

**GEUR & SMAAK:** Frisse sappige smaak van rijpe rode appel, verse ananas en peer.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijke als aperitief of begeleider van zeebanket, vis en kalfsvlees.

**WEETJE:** Het bestaan van Weisser Burgunder is gedocumenteerd sinds de 14e eeuw. Weisser Burgunder (pinot blanc) is een afstammeling van Grauburgunder (pinot gris) die weer afstamt van Spätburgunder (pinot noir).



## STAUFFER



Wijnbouw speelt al enkele eeuwen een grote rol in de familie Stauffer. De van oorsprong Zwitserse familie emigreerde in de 16e eeuw naar de regio van het huidige Rheinhessen. Vanaf 1790 bewerken zij wijngaarden op de beste locaties in en rond Flomborn en sindsdien produceren zij wijnen van hoge kwaliteit. De wijngaarden rondom Flomborn zijn karaktervol en uniek. Hoog gelegen aan de zuidwestelijke rand van Rheinhessen komen hier verschillende bodems en microklimaten samen die zorgen voor geweldige wijnen. De in totaal achttien hectare aan koel gelegen en mineraalrijke wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd en zorgen voor elegante en zuivere wijnen. Bij de productie van de wijnen werken zij volgens het low-interventieprincipe; veel biodiversiteit in de wijngaard en het respecteren van de natuurlijke processen in de wijnkelder. De familie bemoeit zich dus zo min mogelijk met de totstandkoming van de wijnen zodat de invloed van het terroir in de wijn is terug te proeven.