

# 2021 Weissburgunder vom Kalkstein

WEINGUT SECKINGER - PFALZ, DEUTSCHLAND

SECKINGER



Wer bei diesem Weißburgunder einen der weitverbreiteten und langweiligen Fruchtsalat-Stoffe erwartet, der kommt hier nicht auf seine Kosten. Mehr Trinkfluss, Spannung und Vibration kann so ein filigraner und schlanker Weißburgunder kaum haben. Aprikose, Birne und geröstete Haselnüsse führen den Aromenreigen an. Nach der Handlese und der Ganztraubenpressung wurde der Most in gebrauchten Tonneaux spontan vergoren und sich selbst überlassen. Die präsenste Säure lässt ihn schmatzig über die Zunge rollen und fährt den Schluckwiderstand auf Null runter. Setzt die Messlatte für die restlichen Weine des jungen Weinguts enorm hoch. PS: lieber im Doppelpack bestellen, denn die Flasche ist schneller leer als man den Namen Seckinger buchstabieren kann.

<b>Rebsorte</b> Weißburgunder	<b>Region</b> Pfalz	<b>Restzucker</b> 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 10-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> gemäßigt, warm	<b>Appellation</b> Pfälzer Landwein	<b>Säure</b> 7,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Lehm, Löss	<b>Anbau</b> Bio, DE-ÖKO-039	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Weingut Seckinger, 67150 Niederkirchen
<b>Höhe über N.N.</b> 130 - 190 Meter	<b>Ausbau</b> im gebrauchten Tonneau	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Schraubverschluss	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



2012 haben Jonas, Philipp und Lukas Seckinger die Rebflächen der Familie übernommen und das Weingut gegründet. Die drei Brüder kümmern sich gemeinsam um das Weingut, wobei Jonas den Hut im Keller aufhat, Philipp die Verantwortung für die Bewirtschaftung der Weinberge trägt und Lukas sich vor allem um die Verwaltung und Organisation kümmert. Von Anfang an konnten die Jungs mit den Trauben der besten Pfälzer Lagen rund um Deidesheim arbeiten. Behutsam erweiterten sie ihre Rebflächen, rekultivieren verwilderte Terrassenlagen am Rande der Haardt und bestockten diese mit Riesling, um die jeweilige Lagencharakteristiken deutlich herauszuarbeiten.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.