



## 2022 INGELHEIM WEISSBURGUNDER

Grüne Birne, weißer Pfirsich, kühl und steinig. Frische Wildkräuter und einen Hauch von Feuerstein. Leichter Schmelz, gestützt von feinem Gerbstoff und Grip. Einerseits kalkig-karg, andererseits mit Druck und Länge.

2021: 93 Punkte – James Suckling

---

### ANBAUGEBIET:

Deutschland/ Rheinhessen

**REBSORTE:** Weissburgunder

**JAHRGANG:** 2022

**BODEN:** Tonmergel, Kalkverwitterungsgestein

**GESCHMACKSRICHTUNG:** 1,9 g/L

---

### WEINBERG:

Sanfter Rebschnitt, manuelles Ausbrechen der Doppeltriebe, Ausbringung von Hornmist und Hornkiesel sowie Komposttee.

### VINIFIZIERUNG:

Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau im traditionellen Holzfass und Edelstahl, Hefelager bis zur Abfüllung.

Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration