

IHRE WEINREBEN - IHR WEIN

Ilbesheim, den 06.04.2024

Weinexpertise

2023

Weißer Burgunder

“Ilbesheimer Kalmit“

Der Wein

Beschreibung: frisch und kraftvoll, Aromen von Jostabeeren und gelb-grüner Banane

Säure: 5,9g/L Zucker: 3,9g/L Alkohol: 13,5 % vol

Trinktemperatur: 9 - 11°C

Der Ausbau

Lesetermin: Handlese der Trauben am 16.09.2023

Mostgewicht: 88 Grad Öchsle, Qualitätswein mit Prädikat

Gärung: Gezügelte Gärung, Gärdauer 25 Tage

Lagerung: 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe

Abfüllung: Die Filtration und Abfüllung erfolgte im März 2024

Der Weinberg

Lage: Terrassenlage mit Ausrichtung nach Westen zum Weinort Ilbesheim

Boden: Weißgrauer Tertiärkalk mit einer dünnen Humusschicht

Reben: Weißer Burgunder, gepflanzt im Jahr 1998

Die Weinbergslage

Die “Kleine Kalmit“ ist mit 271m die höchste Erhebung im Rheingraben. Sie ist ein botanisches Kleinod und Naturschutzgebiet, zum Beispiel gedeiht hier die seltene Küchenschelle. Die “Kleine Kalmit“ entstand durch die Senkung des Rheingrabens und die Auffaltung der Gebirge Pfälzer Wald und Odenwald im Lauf von 60 Mio. Jahren.



Der Blick vom Weinberg auf das beschauliche Dorf Ilbesheim