

# IHRE WEINREBEN - IHR WEIN

Ilbesheim, den 01.04.2025

## Weinexpertise

**2024**

### **Weißer Burgunder**

“Ilbesheimer Kalmit“

#### **Der Wein**

Beschreibung: spritzig und weich, Aromen von grünem Apfel und goldener Kiwi

Säure: 5,6g/L                      Zucker: 4,4g/L                      Alkohol: 13,0 % Vol.

Trinktemperatur: 9 - 11°C

#### **Der Ausbau**

Lesetermin: Handlese der Trauben am 15.09.2024

Mostgewicht: 93 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 2025

#### **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.



Handlese des Terrassenweinberges am 15.09.2024