



# St. Andreas Weißburgunder GG In der Steingrube trocken 2024

Weinexpertise

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Charakter:           | Ein tiefgründiges Großes Gewächs mit hoher Konzentration, präziser Herkunft und langem Reifepotenzial.                                                                                                                                                                                                                    |               |
| Herkunft & Terroir:  | Das Gewann In der Steingrube gehört zu den Filetstücken der Monopollage Andreasberg. Die reine Südlage und der karge Granitverwitterungsboden sorgen für Konzentration, Würze und mineralische Tiefe.                                                                                                                     |               |
| Ausbau:              | 14 Tage Vergärung bei 18–20 °C im Tonneau, vollständig spontan vergoren. Anschließend 12 Monate Vollhefelager für Tiefe, Textur und langes Reifepotenzial.                                                                                                                                                                |               |
| Sensorik:            | In der Nase zeigen sich Birne, gelber Apfel, weiße Blüten und ein Hauch Mandel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein klar und ausgewogen mit feiner Cremigkeit, moderater Säure und elegantem Trinkfluss. Die hohe Konzentration und die mineralische Spannung geben dem Wein zusätzliche Länge und Entwicklungspotenzial. |               |
| Foodpairing:         | Passt besonders zu Jakobsmuscheln, Kalbsfilet, cremigem Pilzrisotto und gegrilltem Blumenkohl. Besondere Empfehlung: Gebratene Jakobsmuscheln mit Blumenkohlcreme und Haselnuss.                                                                                                                                          |               |
| Servierempfehlung:   | 10 °C   6 Monate nach der Füllung bis 5 Jahre                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| Technische Daten:    | Alkohol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12,5 % vol.   |
|                      | Säure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 6,0 g/l       |
|                      | Restzucker                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,4 g/l       |
|                      | Extrakt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 20,2 g/l      |
|                      | Flasche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0,75 l        |
|                      | Rebsorte/Cuvée                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Weißburgunder |
|                      | Qualitätsstufe                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | St. Andreas   |
|                      | Geschmack                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | trocken       |
| Zutaten & Allergene: | Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.                                                                                                                                                                                                                      |               |