



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Weinhaus Weißburgunder trocken 2025

Weinexpertise

Charakter:	Ein zugänglicher Ortenauer Wein, der Rebsortentypizität, Frische und unkomplizierten Genuss verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Ortenau rund um Schloss Ortenberg. Das Zusammenspiel aus Granitverwitterungsböden und Schwarzwaldnähe bewahrt Frische und eine klare Fruchtausprägung.	
Ausbau:	Temperaturkontrollierte Vergärung über 7-10 Tage bei 16-18 °C mit Reinzuchtheefe. Anschließend 3-4 Wochen Vollhefelager und 6-8 Wochen Feinhefelager; schonende Filtration vor der Füllung.	
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.	
Foodpairing:	Passt besonders zu weißem Spargel, gebratenem Fisch, hellem Geflügel und Gemüserisotto. Besondere Empfehlung: Klassischer weißer Spargel mit gekochtem Schinken und neuen Kartoffeln.	
Servierempfehlung:	7-9 °C sofort bis 12 Monate nach der Füllung	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	6,3 g/l
	Restzucker	4 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Weißburgunder
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	