



MARGARETHENHOF

WEINGUT WEBER

Weingut Nicolas Weber Margarethenhof



Deutschland

Mosel



Grauer Burgunder trocken Mosel 2024 Weingut Weber Margarethenhof

Weingut

Südlich von Trier, ganz in der Nähe der Grenze zu Luxemburg, liegt das kleine Winzerdorf Ayl an der Saar, Heimat des seit 1986 von Dorothee und Jürgen Weber in der dritten Generation bewirtschafteten Weingutes Margarethenhof. Rund um die weltbekannte Lage Ayler Kupp liegen die Weinberge, auf denen natürlich in erster Linie Riesling, aber auch Exoten wie Auxerrois oder Elbling bestockt sind. Die Böden um die Ayler Kupp und den Weinbergen der südlichen Weinmosel bestehen aus tiefgründigem Schiefer- und Muschelkalk, was den Weinen eine herrlich kühle und elegante Ausprägung gibt. Das Weingut, das in den Gemäuern der ehemaligen Ayler Winzergenossenschaft untergebracht ist, liegt malerisch mit perfektem Blick auf die Ayler Kupp. Auf dieser sehr charakteristischen Erhöhung befinden sich die besten Lagen an der Spitze der Kupp im Besitz des Weingutes. Die sehr sympathischen Webers tun ausserdem das Ihrige, um die feine Fruchtigkeit und Mineralität in ihren Weinen besonders auszuarbeiten, und so entstehen Weine von erfrischender Süffigkeit und viel Charakter.

Tipp

Hell gelbgrün, Wiesenkräuter, reife Äpfel und etwas Pfirsich, komplex-würzig mit angenehm milder Säure.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	297 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker	0 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	QbA Gutswein
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	4.90 g/l
Säure:	6.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Mosel
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Grauer Burgunder

Vinifizierung

selektive Handlese des Lesezugs bei vorangegangener Teilentfruchtung, schonende und langsame Vergärung im Edeltank zur Erhaltung der sortentypischen Aromen

Sensorik

Hell gelbgrün, Wiesenkräuter, reife Äpfel und etwas Pfirsich, komplex-würzig mit angenehm milder Säure

Passt gut zu

gegrillter Zander mit Wurzelgemüse

Lagerfähig

3 Jahre