



Weissburgunder trocken VDP.Gutswein 2025 Weingut Kaufmann

Weingut

2014 ergab sich für Urban Kaufmann, gebürtiger Schweizer und lange Jahre im "Käse-Business", die Möglichkeit, im Rheingau neue Wurzeln zu schlagen, und in Hattenheim das Weingut Kaufmann zu gründen. Seitdem ist viel Wasser den Rhein hinunter geflossen, viele Weinberge sind neu angelegt worden, eine Vinothek errichtet und das Weingut auf biologisch dynamische Wirtschaftsweise umgestellt worden. Natürlich gibt es hier den klassischen Rheingauer Riesling, aber gerade die Burgundersorten haben es dem Quereinsteiger angetan. Die Weinberge rund um Hattenheim sind ideal, um diesen außerordentlichen Reben das Beste zu Füßen zu legen, was man in der Weinwelt finden kann, so Kaufmanns Überzeugung. Und mit seiner langjährigen Partnerin hat er sich weiteres Knowhow praktisch von selbst ins Boot geholt. Als langjährige Geschäftsführerin des VDP-Bundesverbandes ist Eva Raps das Thema Wein ans Herz gewachsen, ging es bei ihrer Tätigkeit doch darum, dem Wein aus Deutschland zu einem neuem, glänzenden Ansehen zu verhelfen. Der Sprung von der Theorie in die Praxis hat sie zu einer echten Rheingauer Winzerin gemacht, seitdem sie mit Urban das ehemalige Weingut Hans Lang in Hattenheim führt. Die beiden zeigen für uns sehr deutlich, dass man sich auch in kürzester Zeit mit viel Leidenschaft und Liebe, Professionalität und Beharrlichkeit an die Spitze der Qualitätspyramide arbeiten kann. Gratulation!

Tipp

Der Weisse Burgunder von Kaufmann ist im besten Sinne ein herrlicher Alltagswein. Seine schöne Frucht, angenehm milde Säure und der frische Duft nach Frühlingsblüten machen ihn zum Begleiter leichter, fruchtig-gemüsiger Gerichte genauso, wie zum wunderbaren Trinkwein für Zwischendurch, mit Freunden auf der Terrasse oder beim gemeinsamen Kochen.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 281 kJ / 67 kcal
Kohlenhydrate: 1,1 g
davon Zucker 0,2 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	VDP.Gutswein
Alkoholgehalt:	11.50 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Weisser Burgunder

Vinifizierung

reifes Traubenmaterial, temperaturkontrollierte Vergärung im Stahl

Sensorik

Helles Grüngelb, Pfirsiche, Quitten und Birnen, Weissdorn und Hollerblüten, leicht kräutrig mit zart schmelzender Säure und feiner Frucht

Passt gut zu

Spargel mit Erbsen, gebeizter Saibling

Lagerfähig

4 Jahre