SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2024

Michelsberg

METTENHEIMER WEISSBURGUNDER
TROCKEN

Direkt oberhalb der Gemeinde wächst auf verschiedenen Terrassen unser ältester Weißburgunder Weinberg. Handverlesen und zur Spontanärung im großen Holzfass eingelagert. Dann abwarten und Wein trinken bis die Gärung, die Malolaktik und die Klärung abgelaufen sind - so ca. 7 Monate. Ein Wein braucht Ruhe und stille Bewunderung.

BESONDERHEIT	Charakteristik pur, stoffiges Tanningerüst der Maischestandzeit trägt fruchtige Lösscharakterisik
SENSORIK	Helles Goldgelb, zarte grüne Reflexe. Ein sehr charmanter Duft von reifer Birne, reifem Apfel, Zitronenschale und Aprikose strömt aus dem Glas hervor. Mit Sauerstoff gesellen sich deutliche Aromen von Ligusterblüte, Akazienzweig, Sellerie und Vanille hinzu. Hefige Aromen und Noten von Gebäck ergänzen diesen charmanten Eindruck vortrefflich. Der kompakte, cremige Gaumen besitzt eine sehr gut eingebundene Säure und eine feine Phenolik. Im Nachhall treffen wir feine Röstnoten an, die an Milchkaffee denken lassen.
EMPFEHLUNG	Vortrefflicher Speisebegleiter zu kreativer Küche. Brennnesselsalat mit Ziegenfrischkäse, Jakobsmuscheln in Kaffee-Sud mit Sellerie-Püree, Hummer im Kamillendunst gegart mit Mandelreis, Poularde mit Steinpilzen, milde Hartkäse wie junger Gouda, Tomme oder Tête de Moine mit Walnussbrot.
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	2 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Weißburgunder
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Keine Steine, dafür jede Menge Natur, Mikroklima, Lebendigkeit, Bodenleben mit über 32 Jahre alten Reben.
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland

Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft

ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft