SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2025

Weißburgunder

TROCKEN

Ökologisch bewirtschaftete Weinberge im Osten Rheinhessens. Traditionell gemaischt, geklärt und im Edelstahltank vergoren. Nach 3-monatiger Reife geklärt und in Flaschen gefüllt.



BESONDERHEIT	Moderner Burgunder mit Tradition
SENSORIK	Helles funkelndes Gelb mit deutlichen grünen Reflexen. Feine und elegante Weißburgunder-Nase, die an Apfel, Birne, einen Hauch Zitrus und Honigmelone erinnert. Abgerundet wird sein feiner fruchtiger Duft von Weißdorn und erdigen Anklängen, wie Sellerie und dezent Baumrinde. Ein Hauch Zedernholz und Anis sind ebenfalls mit von der Partie. Mit seinem saftigen, cremigen und säurearmen Gaumen wird er zum echten Allrounder mit feiner Würze im Nachhall.
EMPFEHLUNG	Sehr guter Speisebegleiter, gerne auch zu vegetarischen Gerichten. Gemüseterrine mit Artischocken und Knollensellerie, Staudensellerie-Marinade, gemischtes Gemüse mit Miso-Sauce und Reis, Spargel mit Butter und jungen Kartoffeln, Räucherfischplatte mit Meerrettichsahne, Flammkuchen oder Quiche Lorraine
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5 g/l
RESTSÜSSE	3,8 g/l
GESCHMACK	trocken
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Lössboden, Sand, Kies und Lehm
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

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

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft