

Gebr. Ludwig Weisser Burgunder Trocken gerijpt op houten vaten (barrique)

Voor het produceren van deze wijn zijn 100% Pinot Blanc druiven gebruikt. De benaming hiervoor is in het Duits Weisser Burgunder. De druiven worden geteeld op de ondergrond van het oude rivierbed van de Moezel.

De bodem is kiezel en zand.

De vergisting vindt gedeeltelijk op RVS-vaten en op houten vaten plaats. Na de vergisting opvoeding sur lie (op gistbed) en daarna gedurende 12 maanden rijping op 225 l eikenhouten vaten (barrique).

In de neus zijn de Pinot Blanc vanille aroma's waarneembaar. De smaak is vol met rijp fruit en heeft een mooie structuur.

De ideale drinktemperatuur is 9-12°C. Uitstekend te serveren bij o.a. zeetong, wild en lam.

Alcoholpercentage 12- 12,5%
Restsuikergehalte 4-5 gr/l
Zuurgraad 4,7 gr/l

Gebr. Ludwig is een echt familiebedrijf dat al 400 jaar bestaat. Hun domicilie is Thörnich, een stadje vlakbij Trier aan de Moezel.

De familie heeft 10 ha. wijnbouwgebied. De beste wijnen komen van de hellingen gelegen op het zuiden. De laatste jaren is er geïnvesteerd in bijzonderheden, zoals een Sauvignon Blanc, die je niet in Duitsland zou verwachten.

