

LICHTENBERGER & GONZÁLEZ

Weissburgunder Burgenland



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Lichtenberger & González
Traubensorten:	Weissburgunder (Pinot Blanc)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

In der Nase dezente, an Feuerstein erinnernde, mineralisch geprägte Reduktion, darunter einladende Aromen von reifer Birne, Quitte und Orangenabrieb, dazu floral-würzige Noten von weissen Blüten und Traubenkernen. Fruchtiger Gaumen, mit guter Balance von Fülle und Frische.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Pasteten und Terrinen, zu Spargeln, feinen Süßwasserfischen und leichten Geflügelgerichten.

Produzent

Martin Lichtenberger und Adriana González, das österreichisch-spanische Paar, das sich zuerst in Kalifornien fand und dann seinen eigenen Platz im elterlichen Betrieb (5 ha) der Lichtenberger in Breitenbrunn am Neusiedlersee, haben sich unverbraucht mit viel Dynamik in Szene gesetzt. Auch wenn sie von sich sagen: Wir schlendern im Schneckentempo auf Nebenwegen voran und machen unsere Weine langsam und geduldig von Hand, wie man sie schon immer macht. Spontanvergoren, im Holz, lange auf der Hefe und mit minimalen Eingriffen. Vieles vom alten Handwerk sei schon vergessen. Noch mehr verschüttet und vieles, vom Streben nach maximalem Profit und größter Gefälligkeit verdrängt. Erwarten Sie von uns daher nicht, dass wir auf derselben Geschmacksautobahn unterwegs sind wie die Meisten. Uns freut's. Ihre Worte: ein Versprechen. Ihre Weine: ein Genuss ... weil sich in ihnen Trinkfluss und Terroir zusammenschließen, eingefasst in Körper und Struktur. So passiert's bereits beim Cuvée Muschelkalk weiss aus Grünem Veltliner und etwas Welschriesling und Weissburgunder, fustgestampft und aus dem grossen Holz. Erst recht bei den reinen, Aufsehen erregenden Blaufränkisch-Weinen Leithaberg rot (von 40-jährigen Reben auf Kalk und Schiefer, im gebrauchten Holz

ausgebaut) und dem Ur-Blaufränkisch vom Vorderberg, aus den ältesten Weingärten auf Kalksandstein.