



W e i n - E x p e r t i s e

FOSSILIS, Weißburgunder Bio Art.-Nr.: 17 41 47



HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	2020
KLASSIFIZIERUNG	Biowein, Demeter
REBSORTE:	100% Weißburgunder
WEINERZEUGUNG:	Quarzitsteinboden sowie Weinberge, die auf Löss und Lehmformationen wachsen. Diese Terroirs ergeben einen gehaltvollen, aber auch fein gewobenen Burgunder, der sehr präsent und nachhaltig ist. 90% Ausbau im Edelstahltank, 10% großes Holzfass
BEURTEILUNG:	Der Wein begeistert durch seine elegante Cremigkeit. In der Nase finden sich Aromen von Birne und Mango. Am Gaumen ausgewogen und elegant mit tollem Nachhall
MENÜEMPFEHLUNG:	Durch seine gute Struktur auch als vielseitiger Essensbegleiter für die leichte Küche geeignet.
TRINKTEMPERATUR:	10 - 13°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol.</i> <i>Restzucker: 6,2 g/l</i> <i>Gesamtsäure: 5,7 g/l</i>

Ökologische Weinkultur erlebbar, schmeckbar und begreifbar zu machen – das ist der Leitgedanke von Christine Bernhard sowie Bernd und Alexander Pflüger. Die drei passionierten Weinmensen sind tief verwurzelt mit ihrer Region und dem Anspruch, dass große Weine nur mit der Natur entstehen und nicht gegen sie. Im kleinen Örtchen Harxheim im schönen Zellertal verwirklichen sie ihre ganz eigene Vision vom biodynamischen Weinbau. Seit 1989 wird auf dem Weingut nach ECOVIN-Richtlinien gearbeitet, 2007 wurde man Demeter-Mitglied.

Die FOSSILIS-Weine verkörpern mit unbeschreiblicher Mineralität und Feinheit ihre Herkunft. Eine weingewordene Verkörperung erdgeschichtlicher Zeugen, die in Form von Fossilien an den Wurzeln der Reben liegen. Das Ergebnis sind authentische Botschafter ihrer Pfälzer Heimat voller Charakter und innerer Harmonie.