

KLEINMANN:LAGENHAFT®

Weißburgunder MUSCHELKALK 2024

Saftige Frische trifft kalkgeprägte Eleganz

100 % Weißburgunder – aus der Lage **Birkweiler Mandelberg**,
gewachsen auf purem Muschelkalk

12.5 % vol. Alc. Gesamtsäure 6.1 g/l Restzucker 6.3 g/l

Handlese: September 2024

Ausbau: Edelstahltank, kurzes Feinhefelager

Der Jahrgang 2024 verlangte Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl. Frühjahrsfröste setzten vor allem den tiefer gelegenen Parzellen zu – der **Mandelberg** blieb zum Glück verschont. Dennoch war es ein Jahr voller Herausforderungen: Ein Wechselspiel aus warmen, trockenen Phasen und intensiven Regenperioden erforderte eine präzise Arbeit im Weinberg.

Im Spätsommer wurden wir mit optimalem Lesewetter belohnt. So konnten wir Anfang September kerngesunde, aromatische Trauben ernten, deren feine Reife und lebendige Säure das Terroir perfekt widerspiegeln.

Im Glas entfaltet der Wein einen duftigen Mix aus weißem Pfirsich, Birne und Mirabelle – begleitet von Zitrusnoten und einer feinen, fast salzigen Mineralität. Am Gaumen saftig, klar und präzise, mit schöner Balance und kalkigem Grip im Abgang. Die kurze Hefelagerung verleiht dem Wein Textur und Substanz, ohne seine Frische zu überdecken.

Ein charaktvoller Weißburgunder aus einem anspruchsvollen Jahr – geprägt von innerer Ruhe, feiner Eleganz und echtem Herkunftsausdruck. Vielseitig einsetzbar: als animierender Solist oder kulinarischer Partner zu feinen Speisen.

LAGENHAFT steht für Weine mit Herkunft, Handschrift und Haltung. Unser Anspruch: Weine zu erzeugen, die ihre Lagen sprechen lassen und mit klarer Stilistik und natürlicher Eleganz überzeugen. Der Weißburgunder Muschelkalk 2024 ist ein echtes Beispiel dafür – ein Wein, der nicht lauter sein will als nötig, aber viel zu erzählen hat.