

# Weißburgunder -B- Pastorenstück QbA trocken Metzger



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Uli Metzger, Grünstadt

Als Uli Metzger den Familienbetrieb übernahm, beschloss er, aus hervorragenden Produkten Markenweine zu machen. Ein wichtiger Schritt war zeitgemäße Vermarktung, vom außergewöhnlichen Design bis hin zur Aufteilung des Sortiments in drei Qualitätsstufen. Anhand des »Etikettiers« auf der Flasche lässt sich die Klassifizierung sofort erkennen: A/Filet, B/Pastorenstück, C/Flanke

19 ha Weingarten gehören den Metzgers derzeit, darunter bekannte Lagen wie Sonnenberg, Vogelsang und St. Stephan. Dank starker Partnerschaften beträgt die tatsächliche Anbaufläche rund 100 ha. Geslistet im Gault Millau seit 2012. Für das Weinmagazin Falstaff "zählt das Weingut seit Langem zu den Favoriten der Region. Preis/Leistung top!"

REBSORTE 100% Weißburgunder

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Kalkstein, Kalkmergel, Lehm

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb

Duft: Feinfruchtig nach Honigmelone, Mirabelle und grünem Apfel duftend, gibt sich der Metzger Weißburgunder im Mund saftig, straff und kristallklar.

Geschmack: Schlanker Burgundertyp, typische Fruchtnoten von Birne und Steinobst, sehr lebendig und animierend.

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Feinfruchtig nach Birnen und Steinobst, mittlerer Körper, mittlere Säure+.

-B- = Pastorenstück

Die Trauben stammen aus sehr guten Lagen und werden in hoher Qualität mit reduzierten Erträgen geerntet.

Das Weingut Metzger aus der Pfalz genießt nationale Bekanntheit. So führt zum Beispiel Starkoch Tim Mälzer Metzger Weine in seinem Hamburger Restaurant Bullerei.

WEINANALYSE Alkohol 12,0 % vol. R-Zucker 6,1 g/l Säure 6,1 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 8-12 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Fisch, Geflügel, Schwein speziell zu Spargel und jungen Kartoffeln mit zerlassener Butter.

ZERTIFIZIERUNG/  
AUSZEICHNUNG