

LAGENWEIN

Gosecker Dechantenberg

Weißburgunder | Buntsandstein | Saale-Unstrut



Maria Tinoco
2. Kellermeisterin

»Ich mag Weine, die leise überzeugen. Genau das macht diesen Weißburgunder für mich besonders.«

Geschmack

Frische und Intensität prägen diesen Weißburgunder. In der Nase zeigt sich ein feines Zusammenspiel aus floralen Noten, Birne und hellem Steinobst. Am Gaumen trocken und schlank, mit präsender, jedoch gut eingebundener Säure. Ein fein abgestimmter Holztouch unterstreicht die klare, feingliedrige Struktur des Weines. Das Finale ist anhaltend und wird von einer saftigen Frucht getragen.

Trinkempfehlung

Ab jetzt bis 2030

Glas: Größeres Weißweinglas

Temperatur: 10 – 12 °C

Dekantieren: nicht notwendig

Weitere Informationen

Volumen	0,75 l
Rebsorte	Weißburgunder
Jahrgang	2025
Alkoholgehalt	12,5 % vol
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Allergen-Hinweis	Wein enthält Sulfite

Gosecker Dechantenberg

Mit seinen markanten Terrassenmauern aus Sandstein prägt der Gosecker Dechantenberg seit Jahrhunderten das Landschaftsbild über den Saalewiesen. Bereits seit 1080 ist hier Weinbau nachweisbar – zunächst unter der Obhut der Benediktiner, später im Besitz der Grafen von Goseck und seit 1903 in staatlicher Hand.

Nach der Reblauskatastrophe lag der Weinberg zunächst brach, bevor er im Zuge der Pfropfrebenforschung neu mit Reben bepflanzt wurde. Heute bewirtschaften wir hier drei Hektar in Südwestexposition.

Auf den warmen Buntsandsteinböden finden Riesling und Weißburgunder besondere Bedingungen. Die Lage bringt Weine mit intensiver, saftiger Frucht, feiner Spannung und unverwechselbarem Charme hervor.



Weinberg & Keller

- Ertragsreduzierende Maßnahmen auf 1-2 Trauben pro Trieb
- Handlese und Selektion der physiologisch reifen Trauben
- Schonende Ganztraubenpressung
- Spontangärung in gebrauchten Stockinger-Barriques
- Ausbau für 10 Monate auf der Feinhefe
- Unfiltrierte Abfüllung

Jahrgangsbeschreibung

Ausreichende Niederschläge, viele Sonnenstunden und eine lange Vegetations- und Reifeperiode prägten den Jahrgang 2025. Bis Anfang Oktober boten sich zur Lese nahezu ideale Bedingungen.

Die anschließend wechselhafte und kühle Witterung erforderte Geduld und ein feines Gespür für den optimalen Lesezeitpunkt. So präsentiert sich 2025 als Jahrgang mit geradlinigen, strukturierten und aromatisch intensiven Weinen, die Frische und Ausdruck vereinen.