

2023 ALTE REBEN SPÄTBURGUNDER



REBSORTE Spätburgunder

QUALITÄTSSTUFE Qualitätswein

GESCHMACK Trocken

INHALT 0,75 l

VERSCHLUSS Kork

ARTIKEL NR. 27/2824

HERKUNFT Geisenheim und Winkel

BODENART

Leichter, steiniger Lehm über Quarzit

WEINBERG

Unser ältester Spätburgunder, mit einem Rebalter von ca. 45 Jahren. Kleiner Ertrag und karger, steiniger Boden in kühler Lage, lassen eine langsame aber hohe Reife zu.

VINIFIKATION

Nach der Lese werden die Trauben schonend und mit Sorgfalt von Ihrem Stielgerüst getrennt. Während der anschließenden traditionellen und offenen Maischegärung sollen nur die „feineren“ Phenole in den Wein gelangen. Nach ca. 12 Tagen auf der Maische wurde der junge Wein abgepresst und zur natürlichen Klärung für weitere Tage im Keller gelagert. Der klare Wein wird dann für den biologischen Säureabbau und zur Harmonisierung bis zur nächsten Ernte in Barriques aus Rheingauer Eiche, unterschiedlichen Alters, ausgebaut.

WEINBESCHREIBUNG

Herb-saftiger Spätburgunder, mit salziger Mineralität und fester Gerbstoffstruktur. Enormes Potential und urtypisch Rheingau. Wenn auch anders! Unfiltrierte Abfüllung.

TRINKREIFE 2025 – 2055

ENTHÄLT SULFITE Ja

ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol.

TRINKTEMPERATUR 17 °C

TRINKEMPFEHLUNG

Klassischerweise Wild oder allg. sehr kräftige Gerichte. Dazu den Wein am besten einige Stunden früher öffnen und atmen lassen. Darf noch reifen.