

Weinexpertise

2012

Spätburgunder

“Rechtenbacher”

Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalkböden gewachsen.
Alter der Reben zwischen 19 und 35 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und getrennt voneinander auf der Maische vergoren. Nach zwei- bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten wurden sie schonend entsaftet. Die weitere Reifung erfolgte für 18 Monate in kleinen Eichenholzfässern. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration und Schönung des Weines.

Der Wein:

Angenehm sattes Rubinrot mit dunklen Reflexen.
In der Nase Duft von dunklen Beeren, Tabak, edle Gewürzen und Waldboden.
Am Gaumen dicht, zupackend und saftig mit guter Tannin-Struktur.
Trotzdem elegant mit guter Länge viel Biss.

Vorhandener Alkohol:.....	13,5 % Vol.
Säure:.....	5,9 g/l
Restzucker:.....	0,2 g/l
Trinktemperatur:.....	15-17 °Celsius

