

Weinexpertise

2012 Spätburgunder “Schweigener”

Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalkböden gewachsen.

Alter der Reben zwischen 24 und 49 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:

Angenehmes, klares Rubinrot mit dunklen Reflexen.

In der Nase Duft von Waldbeeren, Tabak, Gewürzen und Waldboden.

Am Gaumen saftig, elegant mit guter Länge und Struktur.

Vorhandener Alkohol:.....	13,5 % Vol.
Säure:.....	5,8 g/l
Restzucker:.....	0,3 g/l
Trinktemperatur:.....	15-17 °Celsius

