



Weinexpertise

2016 Spätburgunder

Deutscher Qualitätswein trocken
VDP.Gutswein

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalkböden gewachsen.
Alter der Reben zwischen 14 und 41 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und die Weinberge getrennt voneinander auf der Maische vergoren. Nach zwei bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten wurden sie schonend gepresst. Die weitere Reifung erfolgte für 12 Monate in großen und kleinen Holzfässern aus französischer Eiche. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration und Schönung des Weines.

Der Wein:

Angenehmes, dichtes Rubinrot mit dunklen Reflexen.
In der Nase Duft von Kirsche, Roter Bete, Tabakblättern und Waldboden.
Am Gaumen saftig, kernig mit guter Länge und Struktur. Im Abgang weich.



| | |
|---------------------------|----------------|
| Vorhandener Alkohol:..... | 13,5 % Vol. |
| Säure:..... | 5,8 g/l |
| Restzucker:..... | 0,2 g/l |
| Trinktemperatur:..... | 15-17 °Celsius |