



2015 Spätburgunder trocken

VDP.GUTSWEIN

Der Anbau:

Spätburgunder gilt als die Diva unter den Rotweinsorten mit höchsten Ansprüchen an Boden und Ausbauweise. Hier stehen die Reben auf tiefgründigen Lehm Böden, die jederzeit eine optimale Versorgung der Pflanzen gewährleisten. Wie auch im klassischen Burgund garantiert der hohe Kalksteingehalt im Untergrund ein höchstes Maß an Charakter und Finesse.

Der Ausbau:

Ausschließlich vollreife, gesunde Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, vom Stielgerüst befreit und auf der Maische vergoren. Nach zweiwöchiger Standzeit wurden sie schonend gepresst.

Der Wein wurde im Anschluss an die malolaktische Gärung für knapp ein Jahr in Holzfässern gelagert. Dabei wurden ausschließlich große, traditionelle Pfälzer Stückfässer (1200 l) verwendet. Dadurch wurde zum einen die natürliche Kirschfrucht des Weines bewahrt, und gleichzeitig wird der Wein runder und harmonischer in seiner Art. Er sollte unbedingt leicht gekühlt getrunken werden und ist eine ideale Ergänzung für jeden Essenstisch.



- dunkles Fleisch
- Käse
- Wild
- Lamm



- Alkohol: 13,0 % Vol.
- Säure: 4,6 g/l
- Restzucker: 0,4 g/l
- Trinktemperatur: 15-17 °C