

SPÄTBURGUNDER TROCKEN "MUSCHELKALK" 2017



BODEN UND TERROIR

Böden aus Muschelkalk sind für den Rebstock nicht ganz unproblematisch. Weil der Boden recht steinig ist, müssen sich die Reben hier besonders "anstrengen", um an Nährstoffe zu gelangen. Dadurch bilden die Reben ein sehr kräftiges Wurzelsystem aus und bringen letztlich auch besonders charaktervolle Weine hervor. Muschelkalk ist zudem ein guter Wärmespeicher, denn er kann die Wärme des Sonnenlichts rasch aufnehmen und gibt diese nur sehr langsam wieder ab. Durch den hohen Tongehalt des Bodens werden die Reben wiederum ideal mit Nährstoffen versorgt. Hier entstehen mineralische Weine mit hohem Extrakt.

REBSORTE

Spätburgunder

JAHRGANG 2017

Das Jahr 2017 war herausfordernd, mit Frost und Regen im Juli, aber ohne Hagel. Der August brachte Hitze, und erste Weinberge reiften. Trotz Mengeneinbußen versprach der Herbst Gutes. Im September kühlte es ab, was ideale Bedingungen für starke Aromen bot, besonders für Aromarebsorten. Die Pfalz profitiert stark davon, insbesondere für Sauvignon Blanc, während auch andere Weine aromenreich und füllig sind.

BESCHREIBUNG

Mit einem kräftigen Kirschrot glänzt dieser Spätburgunder im Glas. In der Nase sehr intensive Aromen von Kirsche, Brombeere und Vanille. Auf der Zunge besticht der Spätburgunder durch seine kräftige Burgunder Struktur.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 30 Tage
Maischestandzeit, Gärung bei 28-30° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,0 % vol.

SÄURE

1,3 g/l

RESTZUCKER

0,1 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftiger Käse und kurzgebratenes Fleisch (Steak und Rumpsteak) sowie zu allen Wildgerichten ist dieser Spätburgunder der ideale Begleiter.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2027 bei einer optimalen Serviertemperatur von 18° bis 20° C