

SPÄTBURGUNDER "NUSSDORFER KAISERBERG" 2017



LAGE

Die Einzellage Nußdorfer Kaiserberg liegt südlich von Nußdorf auf einem Richtung Süden abfallenden Hang. Der berühmte Nußdorfer Weinerlebnispfad schlängelt sich mitten durch diese 37 Hektar große Lage. Hier stehen die ältesten Reben unseres Weinguts und hier liegt auch der erste gemeinsam gepflanzte Weinberg von Hans & Lieselotte. Auf den fruchtbaren Kalkmergel-Löß Böden des "Nußdorfer Kaiserbergs" wachsen unsere Lagenweine Weißer Burgunder und Spätburgunder.

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

Ein samtroter Spätburgunder, der die Nase mit Aromen nach Kirsche, Heidelbeere und Johannisbeere umschmeichelt. Auf der Zunge folgen Noten von Schokolade und Kirsche. Er streicht sanft über die Zunge und entfaltet im Gaumen seine knackige Tanninstruktur. Ein noch junger Wein, der viel Potential hat.

ERNTE

Selektive Handlese

GÄRUNG

ca. 6 Wochen
Maischestandzeit,
Maischevergärung im offenen
Maischebehälter

AUSBAU

100% Barrique (halb
wiederbelegt, halb neu) für
12 Monate

ALKOHOL

13,5 % vol.

SÄURE

5,4 g/l

RESTZUCKER

3,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein empfiehlt sich zu Rehbraten, Gänsebraten mit Kastaniengemüse oder auch allgemein Rouladen mit dunkler, kräftiger Soße.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2032 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C