

SPÄTBURGUNDER ROSÉ HALBTROCKEN "MUSCHELKALK" 2023



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 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

BESCHREIBUNG

Mild schmeichelnd kommen die fruchtigen Aromen von Himbeer und Erdbeer daher. Die feine Würze am Gaumen deutet sich bereits in der Nase an und vermählt sich mit einer ausgewogenen und dezenten Süße. Eine leichte Note von Pink Grapefruit macht diesen Wein lebendig und anregend.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

direkte Pressung ohne Maischestandzeit, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

12,0 % vol.

SÄURE

5,6 g/l

RESTZUCKER

15,4 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Sommer, Sonne
Spätburgunder: Der Wein zur Terrassenzeit und Grillsaison, aber auch zu Flammkuchen mit Speck, Erdbeeren und zu Spargelgerichten.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2028 bei einer optimalen Serviertemperatur von 8° bis 10° C