



Spätburgunder „Alte Reben“ Ortswein , trocken

Kurzbeschreibung	Ein Burgunder der Spitzenklasse. Sehr stark reduzierter Ertrag, Alte Reben (35 Jahre), selektive Lese, traditionelle Maischegärung, Feinhefelager und Reife im Barriquefass.
Aroma	Der Wein präsentiert sich sehr fruchtig, ein Duft nach Waldbeeren und dunklen Früchten, Anklänge von dunkler Schokolade.
Mund	Kraftvoll und harmonisch eingebundene Tannine, extraktreich mit einem langen Abgang.
Speiseempfehlung	Der Wein passt gut zu Schwein, Kalb, Ente, Wild & Käse.
Boden	Löss-Lehm Boden
Trinktemperatur	20°C
Jahrgang	2016
Lese	Mitte Oktober
Ausbau	Schonende Verarbeitung. Mehrere Tage gekühlte Fermentation auf der Maische. Malolaktische Gärung & Reifung in Französischen Barrique-Fässern. Feinhefelagerung von 14 Monaten bis zur Abfüllung. Vor der Füllung erfolgte nur eine Grob-Filtration zum Erhalt der Mundfülle und Aromen.
Alkohol	14,0 % Vol.
Säure	5,8 g/l
Restzucker	1,3 g/l