

2015 SPÄTBURGUNDER Tradition
trocken
VDP.Gutswein Bio

Boden: Muschelkalk

Analyse:	Alkohol	13,0 %
	Säure	5,4 g/l
	Restzucker	0,2 g/l

Vinifikation: Die gesunden und ausgereiften Trauben waren die entscheidende Grundvoraussetzung für diesen Rotwein. Nach der selektiven Handlese wurde die Maische entrappt und in den Rotweingärtanks gut eine Woche bei der tiefen Lesetemperatur gehalten. Diese „Kaltmatzeration“ soll schon vor der Gärung möglichst viele spätburgunder- und lagentypische Aromen bilden. Nach der dann folgenden Gärphase von über einer Woche begann der biologische Säureabbau auf der Maische. Gekelert wurde nach vier Wochen Maischekontakt. Vor der Fasslagerung erfolgte ein Abstich von der Grobhefe. Für die zwei-jährige Lagerung im Holz, wurden neue und gebrauchte Barriquefässer aus französischem und Pfälzer Eichenholz verwendet.

Charakter: Ein sehr kräftiger Spätburgunder aus dem Jahr 2015. Dichte und komplexe Struktur mit sehr viel Charakter. Im Geruch findet sich der Duft nach Sauerkirsch, roten Waldbeeren. Ein Spätburgunder mit einer unheimlichen Würzigkeit, bei dem das Holz im Hintergrund steht. Warm, weich und harmonisch im Abgang.