

LINIE GOLD

Spätburgunder MAGNUM

trocken



Jahrgang: 2018
Anbaugebiet: Württemberg
Lage: Horrheimer Klosterberg
Rebsorten: Spätburgunder

Linie GOLD

Charakter und Eigenständigkeit: Boden, Kleinklima, Erfahrung und sorgsame Handarbeit im Weinberg sowie im Keller, sind die Voraussetzungen für diese Weine. Vom Weinberg bis zum fertigen Wein ist alles auf Ruhe und Details bedacht. Sie sind ein überzeugender Beweis für den Variantenreichtum und die Finesse Württemberger Weine.

Beschreibung:

Würzige, blumige Aromen, eine feine Frucht, sinnlich und elegant – der Spätburgunder ist mit seiner filigranen Tanninstruktur der spannendste und anspruchsvollste unter den Rotweinen. Wir achten beim Ausbau auf eine gute Einbindung der Holzaromen in das facettenreiche Burgunder-Bouquet.

Ausbau:

Wir selektierten für diesen Spätburgunder Rebanlagen, die mit den kleinbeerigen Freiburger-Klonen der Rebsorte bestockt sind. Bei 100°Oe konnten gesunde, aromatische und tanninreiche Trauben gelesen werden. Nach dem Saftabzug macerierten wir für mehrere Tage bei kalten Temperaturen zur Stabilisierung der Farbe und begannen dann die 20-tägige Maischgärung unter Zugabe einer Burgunderhefe. Es folgte eine schonende Pressung der Maische, Sedimentation und die Reifung im kleinen Eichenfass für 12 Monate.

Speisenbegleiter:

Zu Wildgerichten und regionaler Küche.

Restzucker: 2,3 g/l
Gesamtsäure: 5,5 g/l
Alkoholgehalt: 13,0 %vol
Trinktemperatur: 16-18 °C
Trinkempfehlung: bis 2033
Siegel: FAIR'N GREEN
Allergene: enthält Sulfite