



## WEINEXPERTISE



### Spätburgunder Klassische Weine

Fruchtintensiv und körperreich, nach Dörrpflaumen und Wintergewürzen duftend, zarte Räu­chernoten im Abgang.

## Informationen

<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahr:</b>	2022
<b>Weinberg:</b>	Nahe
<b>Flasche:</b>	750ml
<b>Alkohol:</b>	12,5 %Vol
<b>Restsüße:</b>	0,6 g/l
<b>Säure:</b>	4,5 g/l
<b>Allergenhinweiß:</b>	enthält Sulfite

### Weinbereitung:

Lese in der letzten Septemberwoche. Schonende Entrappung der Beeren in offene Gärbehälter und klassische Maischegärung über 20 Tage. In dieser Zeit wird der Maischehut mehrmals am Tag untergestoßen. Nach dem schonenden Pressen folgt der biologische Säureabbau und die anschließende Lagerung über 6 Monate, bis zur Abfüllung, im großen Eichenholzfaß.

