

2016 JOHANNISBERG SPÄTBURGUNDER



Weinberg

Die Trauben stammen aus dem Gau-Algesheimer Johannisberg. Sie wachsen dort in einer sehr flachen Lössauflage auf Kalksteinfelsen. Die Reben in dem terrassiert angelegten Hang werden nur sehr wenig mit Wasser versorgt. Dadurch entstehen sehr kleinbeerige Trauben mit festen vollreifen Tanninen und einer sehr hohen Konzentration an Extraktstoffen.

Vinifikation

Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit wilden Hefen in offenen Bütten. Das unterstoßen der Maische erfolgt ausschließlich von Hand. Nach der Gärung reift der Wein für 18 Monate in französischen und deutschen Eichenholzfässern und wird anschließend unfiltriert abgefüllt.

Degustationsnotiz

Anregender Duft nach Cassis und feinem Holz gefolgt von festen erdigen Aromen. Im Mund viel Würze, Tee, Lakritz und dichte Beerenfrucht. Im Abgang sehr druckvoll, konzentriert mit burgundischer Anmutung und Eleganz.

Analyse

Rebsorte: Spätburgunder - Qualitätswein, Rheinhessen

Alkohol: 13 % vol

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 5,9 g/l

Trinkempfehlung

Dekantieren empfohlen (2-6 h). Ideal bei 14-16° C - nicht zu warm genießen!

Passt wunderbar zu dunklen Fleischgerichten mit kraftigen, würzigen Saucen. Käse!