

Weingut Freiherr von Gleichenstein



2017 Spätburgunder Aus dem Kessel Trocken

Artikelnummer: 107007

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser fineszenreiche Wein besitzt feine Aromen nach Waldbeere, weißem Pfeffer und Lakritz

Am Gaumen:

Er ist ein vollmundiger Wein mit Druck und Länge am Gaumen. Die kräftigen und jugendlichen Tannine verleihen ihm ein Reifepotenzial von mindestens fünf bis acht Jahre.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut mit fast 400-jähriger Geschichte liegt im Kaiserstuhl, der wärmsten Region Deutschlands. Die Liebe zum Wein und die Verbundenheit zur Region gab man von Generation zu Generation weiter. Erstklassige Weine haben dieses Weingut weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Blauer Spätburgunder

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben aus über 40 Jahren alten Rebstöcken der steilsten Hanglage des Oberrotweiler Eichbergs zum Teil entrappelt. Nach anschließender ca. 1-wöchiger Kaltmazeration wird die Gärung spontan mit wilden Hefen, bei 28 -30 °C, durchgeführt. Nach einer Nachmazeration von mehreren Wochen wird die Maische schonend abgepresst.

Analytische Werte

Restzucker 0,7 g/l / Gesamtsäure 5,6 g/l / Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Genießen Sie den Wein als Begleitung zu Hartkäse und Kalbsgeschnetzeltem.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 15 - 18 Grad