

# GUT WILHELMS BERG

## GUTSWEIN 2018 BACCHUS

Dieser 2018er Bacchus-Gutswein sollte von Anfang an anders interpretieren werden, als es für Bacchus in Franken normalerweise üblich ist. Nicht halbtrocken und weichgespült sondern trocken, knackig und charaktervoll sollte er sein. Lukas Herrmann wendete für diesen Wein deshalb sein gesammeltes Können aus Neu-Seeland an, um einen Bacchus zu kreieren, der sich deutlich von seinen Mitbewerbern absetzt.



### GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

### ANALYSE

Alkohol: 12,3 % Vol.   Restsüße: 2,5 g/l   Säure: 5,9 g/l

### LAGERPOTENZIAL

ca. 3 Jahre

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

### WEINLESE

2.9. – 19.9.2018

### VINIFIKATION

Unser Gutswein-Bacchus stammt aus insgesamt sieben verschiedenen Weinbergen und wurde in neun verschiedenen Tanks auf neun unterschiedliche Weisen vergoren. Dies bedeutet zwar einen hohen Arbeitsaufwand im Keller, durch die unterschiedliche Gärtemperaturen und größere Hefeauswahl wurde so allerdings eine Vielschichtigkeit erzeugt, die diesen Wein spannend macht.

### SENSORIK

Schwarze Johannisbeere, weiße Blüten, Grapefruit, Maracuja

