

# GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2018

## 1845

Der „1845“, benannt nach dem ursprünglichen Gründungsjahr unseres Weinguts, entstammt unserem ältesten Bacchus-Weinberg in Repperndorf. Die Reben haben sich perfekt an ihre Umgebung angepasst, bringen nur geringe Erträge und hatten dank ihrer tiefreichenden Wurzeln selbst in einem heißen Jahr wie 2018 kein Problem durch die andauernde Trockenheit. Unsere Idee beim 1845 war es von Anfang an einen Wein zu kreieren der von Struktur getragen wird und ein hohes Alterungspotential mit sich bringt. Das Rebsortenaroma sollte dabei eine untergeordnete Rolle spielen.



### GESCHMACKSRICHTUNG

halbtrocken

### ANALYSE

Alkohol: 12,4 % Vol.    Restsüße: 3,8 g/l    Säure: 5,5 g/l

### LAGERPOTENZIAL

ca. 4 – 5 Jahre

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

### WEINLESE

12.9.2018

### VINIFIKATION

Nach der Lese wurde der Traubenmaische des 1845 eine Mazeration über Nacht gewährt. Nach dem Pressen und Klären des Mostes wurde der Wein spontan, also ohne den Zusatz kommerzieller Hefen angegoren und bei einer Gärtemperatur von 17°C langsam vergoren. Der gesamte Wein durchlief einen biologischen Säureabbau. 20% des Weines wurde im Barriquefass aus deutscher Eiche gelagert. Bis kurz vor der Abfüllung wurde der Wein auf der Feinhefe gelagert um ein schmelziges Mundgefühl zu erzeugen.

### SENSORIK

Orangenschalen, Zitrusblüten, Wilde Kräuter, Muskatnuss, Feuerstein

