

# GUT WILHELMS BERG

## GUTSWEIN 2022

# 1845

Unser "1845" ist eine Cuvée aus allen Aroma geprägten Rebsorten, die wir anbauen. Sauvignon blanc, Scheurebe, Bacchus und roter Traminer. Die Trauben stammen aus verschiedenen Weinbergen in und um Kitzingen. Unsere Vision war es einen trockenen, leichten Wein zu kreieren, der die Aromenvielfalt verschiedener Rebsorten bündelt und gleichzeitig einen hohen Trinkfluss mit sich bringt. Unser "1845" ist ein idealer Begleiter für laue Frühlingsabende auf der Terrasse und passt hervorragend zu leichten Speisen.

---

### GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

---

### ANALYSE

Alkohol: 11,6% Vol.

Restsüße: 0,3g/l

Säure: 5,7g/l

---

### LAGERPOTENZIAL

ca. 3 Jahre

---

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

---

### WEINLESE

24.09.2022

---

### VINIFIKATION

Wir bedienen uns an verschiedenen önologischen Verfahren um Vielschichtigkeit in diesem Wein zu erzeugen. So wurde eine Hälfte der Trauben, aus denen der 1845 entstehen sollte, nach einer zweitägigen Standzeit spontan vergoren. Ein weiterer Teil wurde in gebrauchten französischen Barriques vergoren und eine letzte Partie durchlief den biologischen Säureabbau und verbrachte daraufhin eine lange Zeit auf der Vollhefe.

---

### SENSORIK

Cassis, Maracuja, Pfirsich, Stachelbeere

---

