

GUT WILHELMS BERG

LAGENWEIN 2019

KITZINGER WILHELMSBERG SPÄTBURGUNDER

Erst seit dem Jahrgang 2019 bewirtschaften wir wieder die über 40 Jahre alten Spätburgunder Reben am Kitzinger Wilhelmsberg. Da die Stöcke hier auf sehr kargem Boden stehen sind sie tief in den Muschelkalk vorgedrungen und tragen kleine hoch aromatische Trauben. Unser erster Spätburgunder ist ein wahres Kraftpaket und eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch oder Käse.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,9% Vol.

Restsüße: 0,0g/l

Säure: 5,5g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

09.10.2019

VINIFIKATION

Nach der Lese wurden der Spätburgunder Maische eine größere Menge Saft entzogen. Dieses Verfahren erhöhte den Extrakt unseres Weines erheblich. Der Wein wurde dann für 14 Tage auf der Maische vergoren. Die Maische wurde täglich zweimal bewegt. Nach dem Pressen durfte der junge Rotwein für 18 Monate in neuen und zweitbelegten französischen Barriques lagern.

SENSORIK

Dunkle Waldbeeren, Dörrobst, Schokolade, Leder

BEWERTUNGEN

Wein Plus:

Vinum:

Eichelmann:

