

# GUT WILHELMS BERG

**LAGENWEIN 2020**

## 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 ihre Wurzeln tief in den Muschelkalk vorgedrungen und tragen kleine hoch aromatische Trauben. Unser zweiter Spätburgunder aus diesem Weinberg, ist ein weit filigranerer Typ als sein Vorgänger, der gern auch etwas kälter genossen werden darf.

---

### GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

---

### ANALYSE

Alkohol: 12,5% Vol.

Restsüße: 0,0g/l

Säure: 5,5g/l

---

### LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

---

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

---

### WEINLESE

19.09.2020

---

### VINIFIKATION

Unsere Spätburgunder wurden in mehreren Durchgängen in den kühlen Morgenstunden gelesen. Die Trauben wurden eingeschlagen und ca. 5 Tage lang kalt mazeriert. Da sich nach den Frösten 2020 Trauben mehrerer Generationen in den Weinbergen befanden, wurde auf Ganztraubenvergärung verzichtet. Nach der Mazeration garte die Maische für ca. 10 Tage, wobei nur einmal täglich schonend untergestossen wurde. Nach dem Pressen durfte der junge Rotwein für 12 Monate in neuen und gebrauchten französischen Barriques lagern.

---

### SENSORIK

Dunkle Waldbeeren, rote Kirsche, Nelke, Anis

---

