



SPÄTBURGUNDER „SL“ trocken

Jahrgang: 2022

Lage: Großheppacher Steingrüble

Boden: bunter Mergelboden

Mostgewicht: 90°Oechsle

Erntemenge: 35 l/ar

Flaschengröße: 0,75 l

Restzucker: 2,6 g/l

Säure: 5,7 g/l

Alkohol: 13 % vol.

Ausbau: Maischegärung für 20 Tage im Holzgärständer,
100% ganze Trauben, 13 Monate Ausbau im
Barrique, unfiltriert abgefüllt.

Weinbeschreibung: Edles Bukett von Schwarzkirschen, im Duft auch an Holunder und Tannennadeln erinnernd. Kräftige Struktur, konzentrierte Frucht nach Pflaumen mit feinem Röstaroma.

Top-Spätburgunder aus über 50 Jahre alter Anlage und französischen Pinot-Reben aus dem Großheppacher Steingrüble mit sehr niedrigem Ertragsniveau.

„SL“ steht für eine selektionierte Lese.

