



SPÄTBURGUNDER „SL“ trocken

Jahrgang:	2022
Lage:	Großheppacher Steingröble
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 Steingröble mit sehr niedrigem Ertragsniveau.
“SL” steht für eine selektionierte Lese.

