

Die Reben stehen in traditionellen Weinlagen, im größten deutschen Weinanbaugebiet. Die Trauben reifen in Hanglagen auf tiefgründigen Lößlehmböden mit Kalkgestein im Untergrund und werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur bewirtschaftet. So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, durchgefärbten und aromatischen Weintrauben.



Spätburgunder Rotwein trocken

Die Spätburgunder-Trauben werden traditionell auf der Maische vergoren. Die anschließende Lagerung und Reifung über 10 Monate geschieht in kleinen Eichenholzfässern, wo sich die elegante Kraft und der ausdrucksvolle Körper mit den würzigen Aromen des Eichenfasses vereinen, dabei doch stets der Frucht den Vortritt lassen.

Rubinrot leuchtet der Spätburgunder im Glas.

Schnupper Sie ins Glas und Genießen Sie die feinen Fruchtaromen in der Nase. Mit einem zarten Duft nach Cassis und einer dezenten süßen Schwarzkirschnote präsentiert sich dieser ausdrucksstarke Spätburgunder kräftig im Geschmack und mit einem langanhaltenden Abgang. Ein Wein von unvergleichlichem Charakter, gemacht, um besondere Anlässe zu begleiten.

Ein klassischer Spätburgunder der mit Rehrücken und vielen weiteren Wildgerichten ausgezeichnet harmoniert.

Analysedaten	Alkohol:	13,5 Vol %
Jahrg. 2015:	Restzucker:	0,1 g/l
	Säure:	4,8 g/l

Auszeichnungen:

2015er	Landesweinprämierung:	Gold
2014er	DLG-Bundesweinprämierung:	Silber
2013er	Landesweinprämierung:	Gold

Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

VEGAN