



2021 Spätburgunder trocken – Albig

Bestellnr.: 108

Jahrgang: 2021
Rebsorte: Spätburgunder
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 13,0 vol.%
Säure: 5,0 g/l
RZ: 6,1 g/l

Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weingegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Löss- und Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige gehaltvolle Weine mit viel Lagerpotential.

Vinifizierung

Diese Spätburgunder-Trauben wuchsen am Rande des Albiger Hundskopf auf „Rotliegendem“. Die in Handarbeit vorselektionierten Trauben wurden im Ertrag auf 45 hl/ha reduziert, sind in der Sonne gereift und am Nachmittag geerntet. Über zwei Wochen dauerte die Gärung auf der Maische, danach wurde schonend gekeltert. Die Lagerung über 20 Monate in alten Barriques und großen alten Holzfässern schenkt diesem Wein seine Harmonie und Reife.

Weinbeschreibung

Ein samtig weicher Spätburgunder mit feinem Duft nach getrockneten Pflaumen. Im Geschmack unterstreicht eine feine Würze die elegante Frucht. Das sanfte Holz der alten Fässer macht diesen Spätburgunder besonders reif. Elegant und eindrücklich wie eine feine alte Dame mit Hut.

Empfehlung

Trinktemperatur: 15-18°C

passt besonders gut zu dunklem Fleisch und Käse



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS
ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de