



JUNG
KNOB
LOCH

2021 Bacchus Kabinett lieblich

Bestellnr.: 343

Jahrgang: 2021
Rebsorte: Bacchus
Geschmacksr.: lieblich
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 9,5 vol. %
Säure: 6,0 g/l
RZ: 40,7 g/l



Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

Die Trauben wurden früh im Herbst geerntet, ausschließlich im freien Fall bewegt und sofort schonend abgepresst. Die Vorklärung erfolgte über 18 Stunden Sedimentation. Anschließend vergor der Most über mehrere Wochen im Edelstahltank mit ressourcenschonender Kühlung bei 16-19°C. Der Anteil an sorteneigenem Traubensaft gibt dem Wein seine Süße und ganz besondere Frucht und Fülle.

Weinbeschreibung

Ein harmonisch fruchtiger Wein. erinnert in Duft und Geschmack an gelbe Quitte und reife Stachelbeere. Die Fruchtsüße passt hervorragend zur lebendigen Säurestruktur.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C



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

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