



2016 Spätburgunder feinfruchtig - Albiger Hundskopf

Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmacksr.:	feinfruchtig
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	9,5 vol. %
Säure:	4,5 g/l
RZ:	65,2 g/l
Auszeichnung:	Goldener Kammerpreis

Das Terroir

Vor 20 Mio. Jahren in der Tertiärzeit entstand unsere fruchtbare Weingegend. Austernbänke und Muschelkalk erzählen die faszinierende Geschichte. Der Albiger Hundskopf ist ein windoffener Südwesthang mit bis zu 45° Steigung und optimaler Sonneneinstrahlung. Der kalkhaltige Boden mit reichen Tonanteilen ist ein optimaler Wasser- und Wärmespeicher. Hier wachsen mineralische Weine mit viel Körper und Lagerpotential.

Vinifizierung

Diese Spätburgunder-Trauben wuchsen am Rande des Albiger Hundskopf auf „Rotliegendem“. Die in Handarbeit vorselektionierten Trauben wurden im Ertrag auf 45hl/ha reduziert. Über drei Wochen dauerte die Gärung auf der Maische, danach wurde schonend gekellert. Die Lagerung über 48 Monate in alten Barriques und großen alten Holzfässern schenkt diesem Wein seine Harmonie und Reife. Der Anteil an sorteneigenem Traubensaft gibt diesem Wein seine Süße, Fülle und Saftigkeit.

Weinbeschreibung

Ein samtig weicher Spätburgunder mit feinem Duft nach Dörrobst, Vanille und rotem Pfeffer. Im Geschmack unterstreicht die feine Süße-Säure-Balance die eleganten Fruchtnoten. Die prägnante Holznote der alten Fässer macht diesen Spätburgunder besonders reif und körperreich und gibt einen Hauch von Sternanis dazu.

Empfehlung

Trinktemperatur: 12-15°C

passt zum Dessert mit Marzipan, roten Früchten und Karamell



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

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