



**2015 Spätburgunder - *PREMIUM* -
Albiger Schloss Hammerstein
Bestellnr.: 118**

Jahrgang: 2015
Rebsorte: Spätburgunder
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 0,75 l
Alkohol: 13,0 vol. %
Säure: 5,1 g/l
RZ: 5,8 g/l
Auszeichnung: Goldener Kammerpreis, gold DLG, Silber AWC,
Meiningers Rotweinpreis – 89 Punkte



Das Terroir

Die Weinlage Albiger Schloss Hammerstein wurde 767 erstmals urkundlich erwähnt bei der Schenkung eines Weinberges an das Kloster Lorch. Die Ruine am Hammerstein erzählt von den Römern. Schon sie wussten, dass hier auf den vom Urmeer geprägten Böden mit viel Kalksteinen hervorragende Weine wachsen. Die spannenden kleinklimatischen Verhältnisse schenken uns Weine mit einer harmonischen und zugleich stabilen Säure, feiner Mineralität und reifer Frucht.

Vinifizierung

Radikaler Rebschnitt und grüne Lese reduzieren den Ertrag in diesem Spätburgunder Weinberg auf nur 30 hl /ha. Die späte selektive Lese bringt sehr hochwertige reife Trauben in den Keller. Die Trauben wurden über 14 Tage komplett auf der Maische vergoren und danach schonend abgewirzt. Anschließend lagerten eine Hälfte des Rotweins über 2 Jahre in alten, die andere Hälfte in neuen Barriques. Diese Kombination schenkt dem Wein seine besondere Harmonie und Reife.

Weinbeschreibung

Die warme samtrote Farbe im Glas passt zum weichen Duft nach Mokka, Vanille und reifen Pflaumen. Im Geschmack werden diese Aromen begleitet von den weichen Tanninen der Spätburgundertraube und der Eichenfässer. Der sehr geringe Ertrag schenkt die besondere Dichte im Wein. Ein beeindruckendes und nachklingendes Genusserlebnis voller Würde.

Empfehlung

Trinktemperatur: 15-18°C
passt zu Dattel im Speckmantel, edler Küche



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG
Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de