



Kalkriff **SPÄTBURGUNDER**

Leistadt

Nº. 12

2020

750 ML



Spätburgunder vom Kalkmergel, vielschichtige, gesteinerige Frucht von reifen Kirschen, elegant und ausdrucksvoll am Gaumen. Kühler, eleganter sehr feingliedriger Spätburgunder.

Ungeschminkt zeigt der Spätburgunder seine wahre Größe, wir verzichten dabei auf jeglichen Restzucker und setzen auf den Ausbau im kleinen Eichenfass, wodurch das optimale Trinkfenster erst nach einigen Jahren Flaschenreife erreicht wird. Die Erzeugung hochwertiger Spätburgunder mit Reifepotenzial ist uns eine Herzensangelegenheit.

Zum Fasan mit Wurzelgemüse.

Klassifizierung:	Ortswein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	230 m NN
Alkohol:	13.5% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Unsere-Kalkriff-Weine zeigen den Einfluss von Kalksteinlagen auf die Rebsorten Riesling, Sauvignon Blanc und Spätburgunder. Namensgebend für die in unserer Qualitätspyramide als Ortswein deklarieren Weine ist ein vor Millionen Jahren entstandenes, einzigartiges Süßwasser Riff, das die Weinlagen rund um Leistadt prägt. Der Kalkriff-Spätburgunder ist spürbar durch den kargen Untergrund des Kalkfelsens beeinflusst, wesentliche Kennzeichen ist seine filigrane, schlank anmutende, von Mineralität und leichter Salzigkeit geprägte Stilistik. Für die Herstellung des Kalkriff Spätburgunders werden zur Zeit drei verschiedene Spätburgunder Klone verwendet.

HERKUNFT - *Boden*

Seit dem Jahrgang 2016 wurden erstmalig Trauben aus den kalksteinreichen Lagen in Leistadt für den Kalkriff Spätburgunder, der als Ortswein einzuordnen ist verwendet. Charakteristisch für die Leistadter Weinberge ist die Höhenlage & das massive Vorkommen von Kalksteinfelsen. In den kleinen nicht flurbereinigten Parzellen verstecken sich zum Teil sehr alte Rebbestände.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Handlese, offene Maischegärung, Spontangärung, 2 Jahre Ausbau im franz. Eichenholzfass und anschließende Flaschenreife.