



SPÄTBURGUNDER

Pfalz

№. 23

2019



750 L

Elegante Finesse trifft auf subtile Pinot-Frucht. Leuchtendes Rubinrot im Zusammenspiel mit der Frucht von heimischen Beeren & feingliedrig würzig-erdigen Nuancen. Der Einklang zwischen Weinberg & traditionellem Handwerk.

Nussiger, erdiger und auch holziger Duft nach roten und schwarzen Beeren mit erdigen, tabakigen und dezent rauchigen Noten. Saftige frische Frucht am Gaumen mit etwas Speck und kräuterigen Nuancen, feine Säure, präsent, leicht sandiges Tannin. Guter, jugendlicher Abgang. Wir empfehlen geschmorte Kalbsbäckchen & Kartoffelpüree.

Klassifizierung:	Gutswein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	220 m NN
Alkohol:	13.5% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Unser Gutswein Spätburgunder stammt aus Leistadt und Bad Dürkheim. Die Weinreben sind bis zu 30 Jahre alt und stammen von kalkreichen Böden. Der Spätburgunder aus Leistadt ist etwas kühler, filigraner, fast schon animierend, während die Trauben aus den Dürkheimer Parzellen Kraft, Körper und reife Gerbstoffe mitbringen. Zusammen bieten Sie einen wunderbaren Einstieg in die so facettenreiche Welt des Spätburgunders.

HERKUNFT - *Boden*

Kalkmergel & kalkhaltige Löss Böden

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Nach der offenen Maischegärung durchläuft der Rotwein den Biologischen Säureabbau. Der Ausbau erfolgt im großen Holzfass und Barriques. Neue und alte Barriques werden eingesetzt, es handelt sich dabei um franz. Eichenfässer. Der Anteil an neuen Barriques liegt bei 20%.