



KALKOFEN SPÄTBURGUNDER

Leistadter Kalkofen

Nº. 67

2015

750 L

Lagenspätburgunder von den Terrassen des Leistadter Kalkofens. Inmitten des Naturschutzgebiets Berntal gelegen wachsen die ältesten Spätburgunder Reben auf massivem Kalkfels.

Rubinrot mit dunklem Kern. Sehr weicher Duft mit Noten von reifen Erdbeeren und dunklen Kirschen. Die klassische Frucht wird von extravaganen Noten nach getrockneter Minze beigelegt. Das Holz ist vornehm zurückhaltend in den Wein integriert und zeigt sich leicht rauchig mit Zedernholz und süßlicher Nelke. Im Mund wirkt der Wein mineralisch kompakt, mit deutlicher Konzentration und sehr feinen Tanninen. Die elegante, erfrischende Säure ist ständig präsent ohne sich aufzuspielen. Am Gaumen entstehen klassische Kirschnoten und frische Anklänge an Minze, die lange im Nachhall präsent bleiben. Dazu wünschen wir uns ein klassisches Beuf bourguignon.



Klassifizierung:	Lagenwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Höhe des Weinbergs:	250 m NN
Alkohol:	13.5% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Ältester Spätburgunder Weinberg. Der Spätburgunder von den Terrassen des Leistadter Kalkofen wächst auf massivem Kalkfels. Das Entfernen von Doppeltrieben & Freitstellen der Traubenzone im Frühjahr und das Teilen der Trauben im Sommer bilden die Grundlage für die Traubenqualität. Bewusst setzen wir auf eine kühle Spätburgunder Stilistik, die von einer feinen Säure getragen wird.

HERKUNFT - *Boden*

Die Lage Leistadter Kalkofen thront mit spektakulärem Blick in die Rheinebene oberhalb der weltberühmten Lage Kallstadter Saumagen. Der Boden des Hochplateaus ist geprägt von geschlossenem Kalkfelsen mit geringer Bodenauflage. Schon nach einen halben Meter müssen sich die Wurzeln der Reben gegen den geschlossenen Felsen durchsetzen. Unser Spätburgunder stammt von den wenigen noch bewirtschafteten, ins Naturschutzgebiet Bertal abfallenden Terrassen des Leistadter Kalkofens.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Kleines Ertragsniveau, Handlese, offene Maischegärung, Spontangärung, inkl. händisches Stoßen, Verzicht auf Pumpvorgänge, malolaktische Gärung & Ausbau im 225l franz. Eichenholzfass, 24 Monate Reife in neuen Barriques