

## 2018 SPÄTURGUNDER RETZSTADTER LANGENBERG VDP.ERSTE LAGE

|                 |  |
|-----------------|--|
| VDP.ERSTE LAGE® | VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen.<br>Die Reben wachsen auf dem Wellenkalk, einer besonderen Gesteinsformation des unteren Muschelkalks.<br>Die Weine präsentieren sich feingliedrig, mineralisch, kräftig und tiefgründig. |
| QUALITÄTSSTUFE  | Qualitätswein  |
| GESCHMACKSTYP   | Trocken  |
| LAGE            | Retzstadter Langenberg   |
| BODEN           | Muschelkalk  |
| AUSBAU          | Karger, skelettreicher Muschelkalkboden, aus der klassifizierten VDP.ERSTE LAGE Langenberg.<br>Kaltmazeration und Maischegärung im offenen Holzbottich (gesamt 21 Tage), anschließend 14 Monate in Barrique-Fässern gelagert. (15%neues Holz + 85% gebrauchte Fässer)  |
| DUFT            | Betörender Duft nach Himbeere & Erdbeere   |
| GESCHMACK       | Kühle Noten, feiner graziler Körper, Sauerkirsche, Schlehe und Graphit   |
| ALKOHOL         | 13,0 %vol.   |
| ZUCKER          | 0,9 g/l  |
| SÄURE           | 5,8 g/l  |
| TRINKTEMPERATUR | 15°  |
| LAGERFÄHIGKEIT  | Bis 2028   |
| FLASCHENGRÖSSE  | 0,75 l   |

