

2017 SPÄTBURGUNDER RETZBACHER BENEDIKTUSBERG VDP.ERSTE LAGE

VDP.ERSTE LAGE®	VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Die Reben wachsen auf dem Wellenkalk, einer besonderen Gesteinsformation des unteren Muschelkalks. Die Weine präsentieren sich feingliedrig, mineralisch, kräftig und tiefgründig.
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACKSTYP	Trocken
LAGE	Retzbacher Benediktusberg
BODEN	Muschelkalk
AUSBAU	Im Jahr 2017 haben wir Mitte September tolle, kleine, reife Beeren geerntet mit viel Geschmack. Nach Kaltmazeration und 3 Wochen Vergärung im Holzgärständer wurden die Trauben zart abgepresst und 24 Monate in Barriques gelagert. Dann wurde der Wein unfiltriert auf die Flasche gezogen.
DUFT	Tabakiger Duft mit zurückhaltenden Beerentönen
GESCHMACK	Ein Hauch Kakao und Kandis, warmer und röstiger Abgang
ALKOHOL	13 %vol.
ZUCKER	0,6 g/l
SÄURE	5,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	15°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2030
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

