

# DREISSIGACKER

2008

## SPÄTBURGUNDER TROCKEN

### **Die Lage**

Unsere Gutsweine wachsen auf den Weinbergslagen um Bechtheim. Die Böden sind geprägt von Kalkmergel und Löss-Lehm.

### **Der Ausbau**

Die Spätburgundertrauben wurden in der Vegetationsphase halbiert um eine lange Reife zu gewährleisten. Nach einer langen Reifezeit am Rebstock wurden die Trauben von Hand geerntet und selektiert. Die Trauben wurden entrappt und anschließend in 600l Einheitsbehältern auf der Maische vergoren. Die Reife fand im traditionellen Eichenholzfass statt.

### **Der Wein**

Ein spannender und feiner Spätburgunder. Die elegante Burgunder-Art wird unterstützt von Beerenaromen. Weich und würzig am Gaumen sehr vielschichtig im Abgang.

„Intensives Rubinrot, reichhaltiger Duft von Brombeere, Holunderbeeren und schwarzem Pfeffer. Ein feinwürziger Spätburgunder, herzhaft am Gaumen.“ *Lidwina Weh, Chefsommelier im Hotel Louis C. Jacob*

Vorhandener Alkohol:	13,0 %vol.
Gesamtsäure:	5,4 g/l
Restzucker:	0,3 g/l
Trinktemperatur:	16-18° Celsius