



**2018**      **ALTE REBEN**  
Spätburgunder

---

**HERKUNFT:**

Die Trauben für unseren Spätburgunder aus Alten Reben wachsen verteilt in und um Achkarren herum. Alle Rebstöcke für diesen Wein sind mindesten 25 Jahre alt, in vielen Fällen aber älter. In ihrem hohen Alter sinkt automatisch der Ertrag, die Weine werden dichter und komplexer.

---

**HANDWERK:**

Die Trauben wurden vom 9. - 13. September gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahltanks über 18 Tage. Nach der Pressung reifte der Wein für 12 Monate in 225l Barriquefässern aus französischer Eiche. Die Fässer waren zwischen ihrer 3. und 5. Belegung. Die Abfüllung erfolgte im März 2020.

---

Ausbau: trocken  
Restzucker: 0,3 g/L  
Säure: 5,2 g/L  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

---

**2018:**

Das Weinjahr 2018 hat uns wie kein anderes zuvor die schon spürbaren Folgen des voranschreitenden Klimawandels vor Augen geführt. Ein Jahr der Gegensätze und Extreme. Es begann mit einem sehr frühen Austrieb der Reben Anfang April. Auf den Austrieb der Reben folgte ein Wechselspiel zwischen monsunartigen Regenfällen und sommerlich sonnigen Tagen. Auf diese optimalen klimatischen Bedingungen antwortete die Natur auf ihre Art und Weise, mit kräftigem Wuchs. In der ersten Vegetationshälfte kämpften wir mit einem Rekordwachstum der Laubwand, in der zweiten Hälfte der Vegetation mit der enormen Trockenheit des Sommers 2018. Aber gerade diese warme und sonnige Zeit sorgte für eine schnelle und unkomplizierte Reife der Trauben, was uns in der Weinlese sehr zu Gute kam.