



**2014 >> ALTE REBEN <<
SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN**

Lage: Cuveé von mind. 25 jährigen Rebstöcken
aus unseren Besten Lagen
Boden: Löß, Vulkanverwitterungsgestein
Ausrichtung: Terrassen u. Hanglage nach Süd/Südwest

Lesedatum: Oktober 2014
Kelterung: 12 Tage Maischegärung
Ausbau: 12 Monate im gebr. Barriques
Abfüllung: Januar 2016

Ausbauart: trocken
Restzucker: 0,8 g/L
Säure: 5,1 g/L
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Ein Wein der weniger auf der geographischen Lage, als auf dem Alter der Reben aufbaut. Der Ertrag wird konsequent niedrig gehalten. Der Ausbau erfolgt in älteren Barriquefässern.

Artikelnummer: 20514