



**2015 >> 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 2015
Kelterung: 12 Tage Maischegärung
Ausbau: 12 Monate im gebr. Barriques
Abfüllung: April 2017

Ausbauart: trocken
Restzucker: 0,4 g/L
Säure: 4,8 g/L
Alkoholgehalt: 13,5 % 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.