



2021 • 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 Anfang September gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in Edelstahltanks über 16 Tage. Mehrmals am Tag wurde die Maische überschwallt und von Hand gestoßen. Nach der Pressung reifte der Wein für 12 Monate in Barriquefässern (225l) aus französischer Eiche. Die Fässer waren zwischen ihrer 3. und 5. Belegung. Die Abfüllung erfolgte im März 2023.

WERTE

trocken • 13,0 % vol. • 0,6 g/L Restzucker • 5,4 g/L Säure

JAHRGANG • 2021

Der Januar begann mit ungewöhnlich viel Schneefall, welcher für eine sehr gute Durchfeuchtung des Bodens zu Beginn der Vegetationsperiode sorgte. Der Austrieb erfolgte ähnlich dem langjährigen Mittel Anfang April. Mit dem Austrieb trafen uns Spätfröste von bis zu -5°C unvermittelt und hart. Fast alle unsere Weinberge waren betroffen. In manchen Parzellen entstand dadurch ein Schaden von bis zu 80 Prozent des zu erwartenden Ertrages. An diesen schwierigen Start in die Vegetation schloss sich dann ein kühler und nasser Sommer an. Die Pflege der Weinberge unter diesen widrigen Bedingungen verlangte uns vieles ab. Trotzdem war der Selektionsaufwand während der Weinlese noch enorm. Statt unseren angestammten 12-14 Lesetagen brauchten wir dieses Jahr ganze 20 Tage. Allerdings konnten wir, dank unseres motivierten und präzise arbeitenden Leseteams, ausschließlich gesunde Trauben von Hand ernten.