



2018 **SCHLOSSBERG Achkarren
Spätburgunder > GG <**

HERKUNFT:

„Der Schlossberg ist nicht nur ein Schönling sondern auch ein Charakterberg – beinahe möchte ich sagen Charakterkopf.“ - Josef Michel

Und so bringt diese mittlerweile international bekannte Einzellage auch Weine mit einem ganz eigenen Charakter hervor. Die Rebstöcke wurzeln im dunklen Tephrit, noch dazu erzeugt die schwungvolle Form des Berges ein Kleinklima, welches einen ganz individuellen Typ Wein formt.

HANDWERK:

Die Trauben wurden am 24. August, von Hand gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahltanks über 18 Tage. Nach der Pressung reifte der Wein für 12 Monate in Barriquefässern (228l) aus französischer Eiche. 60 Prozent der Fässer waren neu und 40 Prozent waren in ihrer zweiten Belegung. Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration im März 2020.

Ausbau: trocken
Restzucker: 0,5 g/L
Säure: 5,4 g/L
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

2018:

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.