



## 2019 • Spätburgunder • vom Löss • VDP.Gutswein

---

### HERKUNFT:

Als während der letzten Eiszeit die Gletscher auf ihrem Rückzug das Kalkgestein der Nordalpen zu Staub zermalnten, trugen orkanartige Böen den entstandenen Kalkstaub den Oberrheingraben hinauf. Dieser Staub setzte sich auf den Rücken der Berghänge des Kaiserstuhls ab und bildet noch heute den Untergrund für die imposanten, bis zu 30 m mächtigen Lössterrassen.

---

### HANDWERK

Die Trauben wurden Mitte September von Hand gelesen und streng sortiert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte in offenen Edelstahltanks über 14 Tage. Nach der Pressung reifte der Wein für 24 Monate in Holzfässern und Edelstahltanks. Die Abfüllung erfolgte nach einer schonender Filtration im Februar 2023.

---

### ANALYSEWERTE

trocken • 13,0 % vol. • 0,7 g/L Restzucker • 5,5 g/L Säure

---

### NOTIZEN ZUM JAHRGANG

Das Weinjahr 2019 knüpfte nahtlos an die Erfahrungen des Ausnahmejahres 2018 an. Leider wurden die Wasservorräte in den Böden über den kurzen und milden Winter nicht vollständig aufgefüllt. Der Austrieb fand, wie die letzten Jahre üblich, sehr früh statt, eigentlich auch zu früh und wir sind nur mit Glück einigen Spätfrostereignissen entronnen. Die Blüte verlief Anfang Juni eher schlecht, viele unserer GG- und TEPHRIT-Lagen blühten früh in eine kurze Kaltwetterperiode hinein und verrieselten deutlich stärker als die sich in der Blüte anschließenden Orts- und Gutswein Lagen. An die differenzierte Blüte schloss sich ein fast unerträglich heißer Sommer an. Temperaturen von gut 40 Grad über mehrere Tage hinweg und aufgrund des trockenen Winters auch eine zunehmende Trockenheit in den tieferen Bodenschichten in die unsere Reben hineinwurzeln. Die Ernte 2019 entschädigte mit super gesundem Traubengut und einer etwas kleineren Menge als normal.