

# WEINGUTWINTER



## 2020 DITTELSHEIM Spätburgunder 1G®

VDP.Aus Ersten Lagen®

HERKUNFT	DITTELSHEIM   Rheinhessen
PROFIL	Sehr elegant, feingliedrig und finessenreich, mit einer grandiosen würzig-beerigen Frucht. Zarte Holz- und Röstaromen in perfekter Balance zur Charakteristik der Rebsorte. Im wahrsten Sinne „Pinot Noir“.
TERROIR	Feinkörnige Kalksteinböden und schwerer Tonmergel der besten Lagen von Dittelsheim bilden die Grundlage, auf der unsere ältesten Spätburgunderparzellen wachsen. Durch extreme Ertragsreduktion und radikale Handarbeit sind die Trauben klein, lockerbeerig und aromatisch.
VINIFIKATION	Im Anschluss an die selektive Handlese werden unsere Trauben zu 100% entrappt und vergären auf natürliche Weise auf der Maische, die zweimal täglich händisch untergestoßen wird. Nach der Gärung reift der noch junge Spätburgunder 20 Monate lang auf der Feinhefe im französischen Eichenholzfass. Er wird unfiltriert abgefüllt.
PASST ZU...	In der Küche ist er der perfekte Begleiter zu Schmorgerichten, Rind- und Kalbsfleisch oder vegetarischen Gemüsepfannen. Im Sommer sehr schön leicht gekühlt zu etwas fetterem Fisch, in der kalten Jahreszeit perfekt für gemütliche Stunden zu Hause.
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l   Alkohol: 12,5% vol   Restzucker: 0,5 g/l   Säure: 5,6 g/l   Enthält Sulfite



VEGAN



FAIR'N  
GREEN