



## Spätburgunder Alte Reben

Art.-Nr.: 419

Kategorie	Bestweite
Rebsorten	Spätburgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Baden
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Lage	Neuweierer Heiligenstein
Trinktemperatur	16-18 °C
Ausbau	Ausbau im 2400 Liter Holzfass
Boden	Porphy-Granit Verwitterungsboden Neuweierer Heiligenstein

### Beschreibung

Ein toller Spätburgunder Im "Pinot- Noir-Stil" von einer über 30 Jahren alten Rebanlage, dem Heiligenstein in Neuweierer, die tiefverwurzelten Reben geben dem Wein eine aussergewöhnliche Kraft.

Im Glas ein tolles Cousinrot, Dörrpflaumen, Kakao Bohnen und ein Hauch frischer roter Paprika füllen die Nasenflügel.

Starker Körper und vollmundige kräftige samtige Frucht von Kirschen, Brombeeren etwas herzhaftes von Wacholder am Gaumen.



# maier

BIO – WEINGUT – BADEN



## Boden

Der nach Südwesten ausgerichtete Heiligenstein ist eine vom VDP ausgezeichnete erste Lage und bringt kraftvolle ausdrucksstarke Weine hervor, welche durch den Granitboden eine feine Mineralik bekommen, sehr gute Voraussetzungen für eine lange Lagerung

## Ausbau

Unsere Rotweine werden alle klassisch auf der Maische vergoren. Das bedeutet: Die Trauben werden nach der Lese entrappt und in sogenannte Maischegärtanks eingelagert. Dort durchlaufen sie die Fermentation. Dieser Vorgang dauert bis zu 4 Wochen. Anschließend wird die Maische abgepresst und der Jungwein kommt zur weiteren Reifung in den Tank, oder ins Holzfass.

2400 Liter Holzfass , Diesem Spätburgunder wird mindestens 2 Jahre Zeit gegeben in den Holzfässern um die gewünschte Reifung zu erhalten.

## Speiseempfehlung:

Rind, Wild, Wurst, Gebrillt, Gebraten, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Pfeffer, Kräuter, Zimt, Brot, Vollkorn, Schokolade, Lamm, Kalb, Vegetarisch

## Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

