

VDP.ORTSWEIN

2017 Ilbesheim Spätburgunder trocken

Nr. 25

Der Spätburgunder Ilbesheim wächst in authentischen, traditionellen Ortslagen wie der Leinsweiler Seite und auf der Höhe. Die Lagen weisen kräftige tonhaltige Böden mit Sandauflagen auf.



WEIN fein mineralischer Spätburgunder, Würze und Länge, feine Röstaromen, elegante saftige Frucht, weiche Tannine am Gaumen, toller Speisenbegleiter

LESE

AUSBAU Nach der Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Die Maische wird schonend völlig ohne Pumpvorgänge in die Gärbehälter gefüllt und vergärt komplett spontan mit natürlichen Hefen. Nach der Gärung wird die Maische per Hand in die Presse gegeben und mit niedrigem Druck sorgsam gepresst. Anschließend Lagerung in älteren Barriquefässern bis zur unfiltrierten Abfüllung

LAGERFÄHIGKEIT 5 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Ente, Wildgeflügel, Schmorgerichte (Osso bucco, Kalbsbrust) harmoniert mit Weißschimmelkäse wie Camembert, Brie de Meaux, Chaource etc.

TRINKTEMPERATUR 14 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 5,8 g/l, RZ 0,4 g/l

