

VDP.ERSTE LAGE

2020 Arzheimer am Fürstenweg Spätburgunder trocken



Nr. 201

Ein Ausläufer am Osthang der Kleinen Kalmit in deren Schutz sich ein Talkessel befindet. Ein kleines Tal am Südhang des Fürstenweges. Der Fürstenweg ist unsere früheste und wärmste Erste Lage.

WEIN elegant würziger Pinot Typ □ klar, kirschfruchtige Nase/präzise, Kalkiger Grip, Spannung am Gaumen, feiner Biss, sehr saftig, präzise feine Tannine, dezente Anklänge waldbeeriger Frucht am Gaumen, unterlegt mit feinsten Holznote

LESE

AUSBAU Nach der Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und teilweise entrappt. Zum Teil lassen wir ganze Beeren mitvergären. 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. Mit Hilfe der Schwerkraft befüllen wir unsere Barriques, die ausschließlich aus französischer Eiche gemacht sind, mit dem jungen Rotwein der nun 18 Monate bis zur unfiltrierten Abfüllung in den Fässern reift.

LAGERFÄHIGKEIT 5 □ 8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG zu gegrillter Hochrippe, Roastbeef mit Cassis-Jus, Lammkarree mit Romarinkartoffeln

TRINKTEMPERATUR 16 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 6,3 g/l, RZ 0,4 g/l

