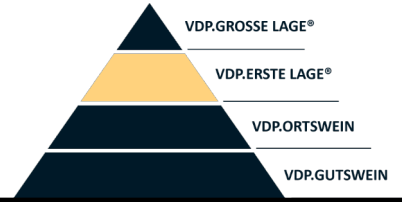


PRINZ

2017 Hallgartener Hendelberg Spätburgunder trocken
„Reserve“
VDP.Erste Lage



Die Trauben für diesen Wein stammen aus Parzellen, in denen Schiefer und auch etwas Quarzit vorkommt.

Die Weinberge sind bei einer Hangneigung von bis zu 40 % nach süd- bis südwest ausgerichtet, sodass die Sonneneinstrahlung als ideal bezeichnet werden kann. Durch die gute Belüftung gerade der eher windoffenen Parzellen im oberen Hangbereich bleiben die Trauben lange gesund und können sehr gut ausreifen.

Die Böden sind oftmals flach- bis mittelgründig und sehr leicht erwärmbar. Der Schiefer nimmt tagsüber die wärmenden Strahlen der Sonne auf und gibt diese des nachts wieder an die Reben ab.

In Zeiten der Klimaerwärmung profitieren die höher gelegenen Weinberge mit ihren kargen, gesteinsreichen Böden und ihrer Exposition und Hangneigung mit einem idealen Mikroklima und längeren Hängezeiten.

Es entstehen Weine, die ein Höchstmass an Mineralität und Finesse, Eleganz und Alterungsfähigkeit zeigen.

Die Trauben für diesen Wein wurden am 20. September und 05. Oktober in Parzellen geerntet, die entweder mit kleinbeerigen Spätburgunder Klonen oder dem Pinot Klon 777 bepflanzt sind. Nach der Ernte wurden die Trauben per Hand entrappt. Die Vergärung erfolgte klassisch in der Bütte innerhalb von 14 Tagen, das Abpressen erfolgte dann nach einer weiteren Mazeration von 5 Tagen.

Der vergorene Wein reifte für 23 Monate teilweise in neuen und teilweise in gebrauchten Barriques aus Allier-Eiche, in denen auch der biologische Säureabbau erfolgte.

Die Abfüllung geschieht ohne vorherige Schönung oder Filtration. Eine Gerbstoff-/Farbstoffausfällung ist daher nach einigen Jahren Lagerung möglich.

Alkohol: 13,5 %
Inhalt: 0,75 L

Geschmack: trocken
Trinktemperatur: 13 - 15 °C