

PRINZ



2016 Hallgartener Hendelberg Spätburgunder trocken

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 30 % 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 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 Ende September bis Mitte Oktober geerntet. Nach der Ernte wurden die Trauben noch einmal sortiert und entrappt. Die Vergärung erfolgte klassisch in der Bütte innerhalb von 14 Tagen, das Abpressen erfolgte dann nach einer weiteren Mazeration von 8 Tagen.

Der vergorene Wein reifte für 24 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.