

2019 Spätburgunder, Gutswein Trocken



Unsere Rotweine werden ausschließlich nach dem Prinzip der traditionellen Maischegärung vinifiziert. Hierzu werden die frisch geernteten Trauben entrappt, leicht angequetscht und in eine Bütte oder Fermenter gegeben. Danach erfolgt die Vergärung mit alkoholbildenden Hefen. Dabei bildet sich in der Regel ein Tresterhut, der ständig untergestoßen werden muss, damit möglichst viele Farb- und Geschmacksstoffe aus dem Maischekuchen gelöst werden können.

Technische Daten

Qualitätsstufe

Gutswein

Jahrgang

2019

Flaschengröße

0,75 l

Alkoholgehalt

13 % Vol.

Geschmacksstufe

trocken