

**Weingut und Destillerie**

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

[post@weingut-koeninger.de](mailto:post@weingut-koeninger.de)

[www.weingut-koeninger.de](http://www.weingut-koeninger.de)

[www.wichtelmann.com](http://www.wichtelmann.com)



## Kappelrodecker Spätburgunder Rotwein QbA

**Trauben:** Spätburgunder

**Ausbau:** traditionelle Maischegärung, danach 3 Monate im Barrique 225 lt.

**Jahrgang:** 2016

**Region:** Ortenaukreis / Baden

**Alkoholgehalt:** 12,5 % Vol.

**Klassifizierung:** QbA

**Kategorie:** Rotwein

**Restsüße:** 16 g/L

**Säure:** 4,9 g/L

**Lagerfähigkeit:** 5 Jahre

**Preis / Liter:** 7,50 Euro

**Liter / Flasche:** 1,0 Liter

**Charakteristik:**

Ein milder Spätburgunder mit zarten Kirsch und Waldfruchtaromen, nachhaltigem Körper und feinen Tanninen

**Speiseempfehlung:**

Passt ideal zu Nudelgerichten, Pizza und Käse

**Trinktemperatur:** 16°C

Die Trauben für diesen Wein wurden am 12.10.16 gelesen. Der Ertrag pro Hektar lag bei ca. 7.500l. Da in meinem Betrieb alle Trauben von Hand gelesen werden, achte ich darauf, dass nur bestes Traubenmaterial selektioniert wird. Die Rotweintruben werden bei uns nach der traditionellen Maischegärung vinifiziert. Die Beeren werden vom Stielgerüst getrennt und bei 28 - 32°C in einem Bottich vergoren. Die Beerenhäute werden 8 - 10 Mal am Tag nach unten gestoßen, damit ihre Inhaltsstoffe in die Flüssigkeit übergehen. Nach 8tägiger Gärphase wird der Saft mittels Falldruck abgelassen und weitere 6 Monate im großen Holzfass gelagert.