

Weingut und Destillerie

Tobias Köninger | Steinebach 24 | 77876 Kappelrodeck

Tel 07842 996999

Fax 07842 996145

post@weingut-koeninger.de

www.weingut-koeninger.de

www.wichtelmann.com



Spätburgunder Rotwein QbA trocken "im großen Holzfass gereift"

Trauben: Spätburgunder

Ausbau: traditionelle Maischegärung, danach 12 Monate im großen Holzfass

Jahrgang: 2017

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Klassifizierung: Qualitätswein

Kategorie: Rotwein

Restsüße: 4,1g/L

Säure: 4,9g/L

Lagerfähigkeit: 8 Jahre

Preis / Liter: 11,86 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Ein trockener Spätburgunder mit zartem 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 30.09.2017 gelesen. Der Ertrag pro Hektar lag bei 6.500l. In meinem Betrieb wird ausschließlich von Hand gelesen, somit kann ich gewährleisten, dass nur bestes Traubenmaterial selektionierte wird. Die Rotweintrrauben 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/Tag nach unten gestossen damit ihre Inhaltsstoffe in die Flüssigkeit übergeben. Nach 10 tägiger Gärphase wird der Saft mittels Falldruck abgelassen und weitere 12 Monate in 3jährigem Barrique Fässern gelagert.