

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



Kappelrodecker Spätburgunder Rotwein QbA mild

Trauben: Spätburgunder

Ausbau: traditionelle Maischegärung, danach 5 Monate Lagerung im alten Barriquefass 225 ltr.

Jahrgang: 2017

Region: Ortenaukreis / Baden

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Klassifizierung: Qualitätswein

Kategorie: Rotwein

Restsüße: 14,9 g/L

Säure: 4,9 g/L

Lagerfähigkeit: 7 Jahre

Preis / Liter: 11,87 Euro

Liter / Flasche: 0,75 Liter

Charakteristik:

Ein weicher und 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 07.10.2017 gelesen. Der Ertrag pro Hektar lag bei ca. 6.500l. Durch die ausschließliche Ernte per Hand in meinem Betrieb, achte ich darauf, dass nur bestes Traubenmaterial selektioniert wird.

Die Rotweintrauben 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 10tägiger Gärphase wird der Saft mittels Falldruck abgelassen und weitere 5 Monate in 3jährigen Barriquefässern gelagert.