



AUF DEM HAUN



2016 AUF DEM HAUN SPÄTBURGUNDER

Mittleres Granatrot mit transparenten Akzenten. Der Duftquelle dieses Spätburgunders entströmt eine komplex verwobene Aromatik, ein süßer, warmer Duft nach Honig und getrockneten Feigen, Pflaumen, Orangenschale, Walderdbeeren, Harz und Lebkuchen. Mit dabei sind Cassis, Brennnessel, Wildschwein, Pilze, Assamtee, getrocknete Rosenblüten und sonnenwarme Erde. Auch Kirsche, Pfeffer, Speck und Rauch sowie Eisen und Tabak. Am Gaumen präsentiert sich dieser Spätburgunder mit seidig-zarten Gerbstoffen, die ihre Akzente im Zusammenspiel mit einer gefühlvoll balancierten Fruchtsäure ausdrucksstark zum Klingen bringen. Der Wein wirkt komplex und differenziert zugleich, trocken und doch saftig, leicht und schwer wie ein Aquarell aus Frucht und Würze, Kraft und Eleganz. Ein Pinot Noir mit massiver Burgunderfrucht, kultiviert bis in die Spitzen. Großes Volumen und herrlich langes Finale.

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer Auf dem Haun / 200 m üNN
Eine Gewann im Sonnenhang. 75% Kalkfels im Unterboden, Ton/Schluff-Auflage. Perfekte Bedingungen für unseren 1. Lagenspätburgunder.

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2016

BODEN: Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 0 g/L Restzucker

WEINBERG:

Triebspitzen einwickeln, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung

KELLER:

Maischegärung 14 Tage, 12 Monate Ausbau im Barrique