

Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

2016 SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN ROTWEIN



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Kräftiges dunkles Rubinrot. Im Duft treffen Tabaknoten und Zedernholz auf fruchtige Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen wird die würzige Tanninstruktur durch die fruchtige Prägung von Schwarzkirsche und Pflaume unterstützt; harmonisch kräftiger Nachhall, langes Lagerpotenzial.



HERSTELLUNG

Einer achttägigen Maischegärung ging eine 4 tägige Kaltmazeration voraus. Mit der Nachmazeration wurden die letzten Farbpigmente vor der Pressung aus den Beerenhäuten gelöst. Die Reifung des Weines erfolgte für 24 Monate im Barriquefass (1.-2. Belegung) selektionierter französischer Eiche.



SPEISEEMPFEHLUNG

Der Klassiker zum Wild- oder Rinderbraten mit sämiger Sauce und Spätzle als Beilage.



LAGERFÄHIGKEIT

Fünf bis zwölf Jahre.



Auszeichnung



REBSORTE

Die auf Muschelkalk gepflanzten Reben beanspruchen gute, warme Lagen um als Wein ihr Bukett entfalten zu können. Die Rebsorte bildet viele Doppelaugen/-triebe weshalb die Laubarbeiten sehr aufwändig sind.



ANBAU

Um eine optimale Traubengesundheit zu erreichen werden die Burgundertrauben während der Vegetation halbiert, sodass die verbliebenen Beeren einen größeren Freiraum haben. Durch den geringen Ertrag wird ein Maximum an Konzentration schon im Weinberg erreicht.



ERTRAG

36 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1614
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Gesamtzucker vor Inversion:	0,20 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,90 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite