

# Wilhelmshof

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

---

## 2016 GRAUER BURGUNDER ALTE REBEN SPÄTLESE TROCKEN

---



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Zur intensiven Nase, geprägt von Birnen-, Quitten, Karamellnoten gesellen sich vegetabile wie auch nussige Noten sowie Gewürznelke. Konzentrierter, viskoser Wein mit spürbarer Würze und kompakter Mineralität.



HERSTELLUNG

Gesunde, hochreife Trauben wurden nach einer kurzen Maischestandzeit von zwei Stunden gekeltert und vergoren. Der Ausbau im Halbstückfass (600 L) selektionierter pfälzer Eiche erfolgte in der ersten Belegung.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Pastinakenpüree mit Alba-Trüffel.



LAGERFÄHIGKEIT

8 - 10 Jahre



Auszeichnung

Silber Landesweinprämierung 2017



REBSORTE

10 % der Wilhelmshof-Weinberge sind mit Grauburgunder, auch Ruländer genannt, bestockt. Gehört zur Familie der Burgunder, deren Ausgangsrebsorte der Spätburgunder war. Der Kaufmann Johann Seger Ruland aus Speyer verbreitete die Rebsorte ab 1711.



ANBAU

Die auf Muschelkalk (25% Kalkgehalt) gepflanzten Reben beanspruchen gute, warme Lagen um als Wein ihr Bukett entfalten zu können.



ERTRAG

35 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer: 1665  
Flaschengröße: 0,75 Liter  
Mostgewicht: 98,00 Oe°  
Vorhandener Alkohol: 13,50 Vol.%  
Extrakt zuckerfrei: 21,00 g/l  
Restzucker: 3,40 g/l  
Gesamtsäure/ Weinsäure: 6,10 g/l