

Wilhelmshof

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

2018 SPÄTBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN ROTWEIN



HERKUNFT

Siebeldingen Im Sonnenschein

In diesem jungen Spätburgunder, der noch ganz am Anfang seiner Entwicklung steht, kommen ganz viel Beerenfrucht und Kirschnoten zusammen. Sie treffen auf eine feine Würze. Die Prägung durch die Fasseiche ist noch intensiv und wird sich zunehmends einbinden. Dichter Wein mit hohem Potential.



AROMA



HERSTELLUNG

Einer zehntägigen Maischegärung ging eine viertägige Kaltmazeration voraus. Mit der Nachmazeration wurden die letzten Farbpigmente vor der Pressung aus den Beerenhäuten gelöst. Die Reifung des Weines erfolgte für 15 Monate im Barriquefass (1.-2. Belegung) selektionierter französischer Eiche.



SPEISEEMPFEHLUNG



LAGERFÄHIGKEIT

Bis zu 15 Jahre und mehr.



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

Der Jahrgang 2018 ist einer der ganz heißen trockenen Sommer und von sehr kleinen Erträgen gekennzeichnet. Die Beeren sind sehr klein, sehr intensiv im Aroma, mit viel Farbeinlagerung und perfekter Reife bei der Ernte.



ERTRAG

Durch den geringen Ertrag wird ein Maximum an Konzentration schon im Weinberg erreicht.

32 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1814
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	32,10 g/l
Restzucker:	0,10 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,20 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite