

Wilhelmshof

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

2019 GRAUER BURGUNDER ALTE REBEN SPÄTLESE TROCKEN



WEINBERGSLAGE

Sieboldingen Im Sonnenschein



AROMA

Mittlere Goldfarbe, im Duft reife Birne, Quitte und Beerenfrüchte, etwas Vanilleschote und eine angenehm nussige Würzigkeit. Im Geschmack eine leichte Salzigkeit. Kräftiger Wein mit viel Struktur, Komplexität und intensiver Länge.



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 zweiten Belegung.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zum Pastinakenpüree mit Alba-Trüffel.



LAGERFÄHIGKEIT

6 - 8 Jahre



Auszeichnung



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:	1965
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	13,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	22,30 g/l
Restzucker:	0,80 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,60 g/l