

# Wilhelmshof

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

---

## 2014 WEISSER BURGUNDER PRIVÉ SEKT BRUT NATURE

---



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Hellgelbe Farbe; sehr cremige weiche Textur, feine Abate-Birnennoten, Saftigkeit und Spiel und ganz feinem Mousse mit einem angenehm kleinen Phenolkick im langen Abgang.



HERSTELLUNG

Gesunde, reife Weißburgunder-Trauben, als ganze Traube gekeltert, sind die Grundlage dieses feinen Sektes der komplett den biologischen Säureabbau durchlaufen hat. Teilmengen wurden im kleinen Holzfass vinifiziert. Der Sekt reifte nach der zweiten Gärung 48 Monate in der Flasche. Ohne Dosage.



SCHOKOLADENEMPFEHLUNG

VALRHONA Initiation Grands Crus

- Noir Caraibe 66%
- Noir Alpaco 66%



LAGERFÄHIGKEIT

Die Sekte sind bei Kauf ab Weingut immer frisch entheft, also degorgiert. Sekt sollte zwei bis drei Jahre nach dem Kauf, was im Wilhelmshof dem enthefen nahe kommt, getrunken sein.



Auszeichnung

Falstaff Schaumwein-Trophy 2019 – 91 Punkte



REBSORTE

Auf Kalkböden wie "Im Sonnenschein" wächst diese Sorte gerne. Aus alten Wilhelmshof-Weinbergen selektierten wir bereits in den 80er Jahren Rebholz und vermehrten es weiter um lockerbeerige, kleine Trauben anzubauen.



ANBAU

Rebschnitt auf 6-8 Augen, Doppelaugen ausbrechen, sorgfältige Laubarbeiten, gute Humusgehalte, Dreivierteljahres-Begrünung, reduzierte Erträge durch Trauben teilen, 100%ige Handlese, sind nur einige Stichpunkte. Sprechen Sie uns an.



ERTRAG

65 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1409s
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	17,7 g/l
Restzucker:	2,3 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	4,1 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite

# Wilhelmshof

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

---

## 2017 AMBITION® ROTWEIN TROCKEN

---



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Dunkle, weiche Rotwein-Cuvée mit Aromen von Holunderbeeren und reifen Schwarzkirschen, gepaart mit würziger Wacholderbeere, Nelke, Vanille, etwas Süßholz und wenig hellem Tabak. Der weiche Charakter des Weins, die eine seidige Textur schafft.



HERSTELLUNG

Die Spätburgunder und Cabernet-Cubin-Trauben wurden entrappt und gemeinsam bei einer klassischen 10tägigen Maischegärung miteinander vergoren. Die Gärung fand in einem Holzcuvée statt, mehrmals täglich wurde der Maischekuchen untergestoßen.



SCHOKOLADENEMPFEHLUNG

VALRHONA Initiation Grands Crus  
- Noir Abinao 85%



LAGERFÄHIGKEIT

1-10 Jahre



Auszeichnung



REBSORTE

Der Spätburgunder bringt die feinen Fruchtaromen mit sich, während der tief dunkle Cabernet Cubin, Farbe und Kraft in die Cuvée mit einbringt. Der Cabernet Cubin wurde 1999er als Versuchsanlage für das Bundessortenamt in Haßloch gepflanzt.



ANBAU

Der Cabernet Cubin wurde in Veitshöchheim gezüchtet, um die Cabernet Rebsorten an das mitteleuropäische Klima anzupassen. Die Rebsorte ist sehr widerstandsfähig und die letzte die im Wilhelmshof alljährlich geerntet wird.



ERTRAG

65 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1718a
Flaschengröße:	0,5 Liter
Mostgewicht:	92,00 Oe°
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	29,90 g/l
Gesamtzucker vor Inversion:	0,20 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,00 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite

# 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.



SCHOKOLADENEMPFEHLUNG

VALRHONA Initiation Grands Crus

- Noir Guanaja 70%



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:

1814a

Flaschengröße:

0,5 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