

WEINBESCHREIBUNG

2008 Spätburgunder trocken - tradition -



Ein zartes Samtrot. Anfangs noch eher verschlossen präsentieren sich nach gewisser Zeit im Glas die feinen, Burgunderaromen. Der traditionelle Ausbau in 500 Liter Eichenfässern ermöglichte den Erhalt dieser reifen Beerenfrüchte und förderte gleichzeitig die Ausreifung der würzigen Tanninstruktur.



BODEN Löss-Lehm / Buntsandsteinverwitterung / Gehängelehm mit Landschneckenkalk durchsetzt



LAGE Der Sonnenberg grenzt unmittelbar an den Pfälzer Wald und ist daher stark vom Buntsandsteinverwitterungsboden der dort vorherrscht geprägt. Aufgrund der Nähe, zum in Westlicher Richtung liegenden, Wald und den damit verbundenen etwas kühleren Nächten entsteht die so typische Finesse der Burgundertrauben. Das Naturschutzgebiet Kleine Kalmit ist die höchste dem Haardtrand vorgelagerte Erhebung in der Rheinebene. Sie entstand vor etwa 27 Millionen Jahren aus Kalk- und Muschelablagerungen eines urzeitlichen Meeres. Entlang dieses karsten, fast ausschließlich mit Halbtrockenrasen, Trockengebüschen und selten gewordenen Pflanzen und Orchideenarten bewachsenen Hügel, erstreckt sich nach Süden und Süd-Westen expositioniert eine der besten Weinbergslagen unserer Region.



LESE Anfang Oktober wurden selektiv voll ausgereifte und gesunde Trauben geerntet.



ERTRAG 50 hl/ha



AUSBAU Schon die traditionelle Maischegärung fand in einem Gärbehälter aus Holz statt. Anschließend wurde der Wein 12 Monate in 500 Liter großen Holzfässern ausgebaut, wo er auch die malolaktische Gärung vollzog.



LAGERFÄHIGKEIT 8 Jahre



GENUSS Gastronomischer Begleiter zu Wildgerichten, rotem Fleisch, und zu gereiften Weichkäse. Ein wundervoller Begleiter auf dem Sofa oder am Kamin.



TRINKTEMPERATUR 16° C

