EHRHART

2022 Sonnenberg Spätburgunder

Lagenwein

Biowein, vegan

Rebsorte:	Spätburgunder
Herkunft:	Leinsweiler Sonnenberg
Bodenart:	kalkdurchzogener Lösslehm
Ertrag:	ca. 30 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	selektive Handlese in mehreren Durchgängen; 14-tägige, traditionelle Maischegärung; 14 Monate Reife in französischen Barriques
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	5,5 g/l
Restzuckergehalt:	0 g/l
Alkoholgehalt:	13 % vol.
Beschreibung:	Ausschließlich von Hand gelesene Trauben aus einem der besten Kernstücke des Sonnenbergs mit einem Ertrag von nur 30 hl/ha werden für diesen unfiltrierten Wein cuvéetiert. In der Nase hat er eine saftige Kirsch- und Beerenfrucht. Das würzig-erdige Potential des Bodens wird durch die 14-monatige Reifung in Barriques abrundet. Eleganter und geschliffener Stil. Pinot pur!
Trinkempfehlung:	Passt gut zu kurz Gebratenem & Rinderbraten. Am besten bei etwa 16 °C genießen.

