



**BATTENFELDSPANIER**

**VDP.GUTSWEIN**  
**SPÄTBURGUNDER IM HOLZFASS GEREIFT**  
**2016**

VDP.GUTSWEIN

## SPÄTBURGUNDER IM HOLZFASS GEREIFT 2016

FLASCHENGRÖSSE  
0,75 L

VERSCHLUSS  
NATURKORK

ALKOHOL  
13,0 % VOL.

RESTZUCKER  
2,2 G/L

SÄURE  
5,2 G/L

AUSBAU  
2. BELEGUNG  
BARRIQUES



Das südliche Wonnegau war schon im Mittelalter dafür bekannt, dass hier Rebsorten reif wurden, die in den übrigen deutschen Weinanbaugebieten keine Chance hatten. Der Spätburgunder (Pinot Noir) gehörte schon immer dazu. Unseren Spätburgunder Gutswein bauen wir ausschließlich in großen Stückfässern aus. Dadurch wird die dezente Frucht des Spätburgunders um eine erdige Würzigkeit erweitert, die den Wein ernsthaft und sehr burgundisch wirken lässt. Trotz der Reife des Traubenmaterials achten wir penibelst darauf, dass die Trauben niemals überreif werden. So behält der Wein seine Frische, Kühle und Geradlinigkeit. In der Nase verströmt der Wein Aromen nach roten Beerenfrüchten und etwas Cassis, die dunklen Früchte sind mit feinen Kräuteraromen unterlegt. Im Mund ist der Wein saftig und erfrischend, absolut trocken und endet mit einer feinen Würze.



BATTENFELDSPANIER