



**BATTENFELDSPANIER**

**VDP.GUTSWEIN  
SPÄTBURGUNDER IM HOLZFASS GEREIFT  
2017**

VDP.GUTSWEIN

## SPÄTBURGUNDER IM HOLZFASS GEREIFT 2017

FLASCHEGRÖSSE  
0,75 L

VERSCHLUSS  
NATURKORK

ALKOHOL  
13,5 % VOL.

RESTZUCKER  
0,4 G/L

SÄURE  
5,3 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 in 3 bis 4 Jahre alten Barriques aus. Dadurch wird die filigrane Frucht des Spätburgunders um eine erdige Würzigkeit erweitert.

Wir achten 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