



KÜHLING-GILLOT

VDP.GUTSWEIN
SPÄTBURGUNDER RÉSERVE
2024



KÜHLING-GILLOT



VDP.GUTSWEIN

SPÄTBURGUNDER RÉSERVE 2024

WEIN

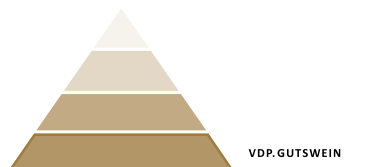
Die Weinberge unserer Spätburgunder-Parzellen in Bodenheim sind geprägt von mächtigen Lössbänken, die immer wieder durchsetzt sind mit Bruchstücken von Grob- und Muschelkalk. Der Spätburgunder findet hier ideale Reifebedingungen und die Weine überzeugen durch eine feine, würzige Eleganz.

AUSBAU

Unsere Spätburgunder Trauben vergären spontan im Edelstahl und in der Eichenholz-Cuve auf der Maische. Wir gehen sehr schonend mit der Maische um und pressen nach ca. 10 Tagen. Der Wein lagert dann in 3-4-jährigen Barriques für mindestens 12 Monate.

GESCHMACK

Im Glas präsentiert er sich würzig und lebendig, mit herbaler Frucht und feinen Kräuternoten. Die samtigen Tannine sorgen für die nötige Struktur. Ein vielseitiger Begleiter zu jeder Jahreszeit – gerne auch ganz klassisch zu cremigen Weichkäsen wie Brie.



FLASCHENGROSSE
0,75 L

ALKOHOL
13,0 % VOL.

SÄURE
6,0 G/L

VERSCHLUSS
DIAMCORK

RESTZUCKER
0,4 G/L

REBSORTE
SPÄTBURGUNDER

BIO
✓