

# ng.3

## LAGENWEIN

Nauerth-Gnägy  
Schweigen-Rechtenbach  
Pfalz

### 2019 EISENBART SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Vegan / unfiltriert

Falstaff 92+ Punkte  
Vinum 90 Punkte

Im Eisenbart fühlen sich unsere kleinbeerigen Pinot-Klone wohl.  
Kompaktes Bukett mit Kirsche, Johannisbeere, rauchigen Noten und frischer Roter Bete. Am Gaumen mit stabiler Struktur und beeindruckender Dichte, der füllige Körper bietet alle Ingredienzien, die ein guter Pinot Noir benötigt. Hat Charakter und Charme.

**LESE** selektive Handlese.

**BODEN** Sandiger Lehm mit Buntsandsteinschichten und Kalkadern durchzogen.

**LAGE** Schweigener Sonnenberg / Gewann EISENBART

**ERTRAG** 38 hl / Hektar

**VINIFIKATION** Traditionelle Maischegärung. Ab beginnender Gärung sanftes Unterstoßen der Beerenhäute. Nach der Mazerationszeit und dem schonenden Trennen von den festen Bestandteilen erfolgt ein mind. 20 monatiger Ausbau im kleinen Holzfass. Unfiltriert.

**GENUSS** Roastbeef mit Kräuterkruste. Boeuf bourguignon.

**LAGERFÄHIGKEIT** 12 Jahre

**TRINKTEMPERATUR** 17 °C

**ANALYSE** A 13,5 %vol · S 5,5 g/l · RZ 0,5 g/l



100 ml enthalten durchschnittlich:

**BRENNWERT** 79,0 kJ (19 kcal)

**KOHLENHYDRATE** 1,12 g

**DAVON ZUCKER** 0,05 g

