

seit 2011

ng.

NR. 340

ng.3 LAGENWEIN

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

2018 SONNENBERG SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Vegan / unfiltriert

Feines Bouquet mit roter Beerenfrucht und kräuterwürzigen Anklängen. Am Gaumen saftige Struktur, leicht spürbares Tannin, passende Fülle, langer Abgang.

LESE Selektive Handlese.

BODEN Gewachsen auf einem warmen Lehmboden mit Buntsandstein im Untergrund.

LAGE Sonnenberg

ERTRAG 53 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 Gebratene Rehkeule mit Wacholdersauce. Rinderroulade mit breiten Nudeln.

LAGERFÄHIGKEIT mindestens 10 Jahre

TRINKTEMPERATUR 16 °C

ANALYSE A 13,5 %vol · S 5,4 g/l · RZ 0,4 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 79,0 kJ (19 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,11 g

DAVON ZUCKER 0,04 g

