

## 2023 SONNENBERG KT **SPÄTBURGUNDER**

Bio in Umstellung

Die südlich exponierte, vom nahen Pfälzerwald geschützte ehemalige Einzellage ist seit 1971 Teil des Sonnenbergs. Purer Kalksteinfels mit geringer Lehmauflage verleiht den Weinen eine immense Kraft, Tiefe und sorgt für Würze. Das kühle Kleinklima prägt die Frische und Spannung. Perfekte Bedingungen für unsere Spätburgunder.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung. Ausbau im Barrique. Saftige Beerigkeit, dezent floral und würzig. Leichte Reduktion und rassige Nuancen. Seidige Tanninstruktur mit mineralischem Finish.

Falstaff Spätburgunder Trophy: 95/100 Punkte Meiningers Rotweinpreis: 1. Platz (94/100 Punkte)

Vinous: 94/100 Punkte James Suckling: 93/100 Punkte Jancis Robinson: 16,5/20 Punkte Vinum Weinguide: 93/100 Punkte

Vinum Rotweinpreis: 2. Platz (92/100 Punkte) Eichelmann Weinguide: 91/100 Punkte

wein.plus: 91/100 Punkte

Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben

Weinwisser "Die besten Großen Gewächse Deutschlands" : 17/20 Punkte

## Nährwerte & Zutaten

REBSORTEN Spätburgunder **GESCHMACK** trocken

KLASSIFIKATION VDP.Grosses Gewächs

LAGE Kostert/FR | Ausrichtung: Süden | Höhe: 200–260m ü. N.

N. | Neigung: 20%

BODEN Kalkgestein

LESE & AUSBAU Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung,

Spontangärung im Barrique. Ohne Filtration und jegliche

Schönung

Sulfite

SENSORIK Aromen von reife Schwarze Kirsche, Schlehe und Zwetschge.

Dezent floral, Veilchen, untermauert von schwarzem Gestein. Feine Reduktion und rassige Nuancen. Am Gaumen mit präziser Struktur, saftiger Beerigkeit und feiner Würze. Seidige Tanninstruktur mit einem mineralischem Finish von Graphit

ALKOHOLGEHALT 13,0 % vol SÄURE 5,6 g/l RESTZUCKER  $0.1 \, g/l$ ALLERGENE



