



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.

Gault&Millau Weinguide: 96/100 Punkte

Falstaff Spätburgunder Trophy: 95/100 Punkte

Meiningers Rotweinpreis: 1. Platz (94/100 Punkte)

Vinous: 94/100 Punkte

James Suckling: 93/100 Punkte

Vinum Weinguide: 93/100 Punkte

Eichelmann Weinguide: 93/100 Punkte

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

wein.plus: 91/100 Punkte

Jancis Robinson: 16,5/20 Punkte

Weinwissen "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
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	Sulfite

