

2023 SONNENBERG KB SPÄTBURGUNDER

Bio in Umstellung

Die direkt oberhalb von Wissembourg nach Süden geneigte ehemalige Einzellage, die seit 1971 zum Sonnenberg zählt, ist die wärmste Lage der Gemarkung. Auf den Böden aus gelbem Kalkgestein mit einem geringen Lehmanteil wachsen brillante, tiefgründige und straffe Pinots mit beeriger Frucht, die zu den besten ihrer Art gehören.

Handlese. Schonende Verarbeitung. Spontangärung. Ausbau im Barrique. Zarte Aromen von Sauerkirsche. Etwas Eisen und Jod. Betörende Mineralität und seidige Tanninstruktur. Konsequent nobel und elegant.

Falstaff Weinguide: 98/100 Punkte (Best of Deutscher Wein)
Falstaff Spätburgunder Trophy: 97/100 Punkte
Vinous: 95/100 Punkte
James Suckling: 94/100 Punkte
Vinum Weinguide: 94/100 Punkte
Vinum Rotweinpreis: 93/100 Punkte
Meiningers Rotweinpreis: 93/100 Punkte
Eichelmann Weinguide: 92/100 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 Kammerberg/FR | Ausrichtung: Süden | Höhe: 200–250m ü.

N. N. | Neigung: 30%

BODEN Kalkgestein

LESE & AUSBAU Handlese nur bester Trauben, schonende Verarbeitung,

Spontangärung im Barrique. Ohne Filtration und Schönung

SENSORIK Zarte Aromen von Sauerkirsche und Schwarzkirsche. Zeigt

Eisen und Jod, sowie maritime Anklänge. Unglaublich elegant und besitzt eine enorme Brillanz. Am Gaumen ist das Tannin zupackend und gleichzeitig ultrafein. Ein salziges Säurespiel erzeugt ordentlich Druck und sorgt für nachhaltigen

Speichelfluss

ALKOHOLGEHALT 13,0 % vol
SÄURE 6,0 g/l
RESTZUCKER 0,1 g/l
ALLERGENE Sulfite



