



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 Kalkstein 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

Gault&Millau Weinguide: 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

Weinwissen "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	Kalkstein
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 Speichelstoss
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	6,0 g/l
RESTZUCKER	0,1 g/l
ALLERGENE	Sulfite

