



2014 HENKENBERG Grauburgunder GG**55-14**

Charakteristik

Aus dem Weinjahr 2014 wurden Weine erzeugt, die elegant und fruchtbetont sind. Durch die Mazeration mit den Stilen erhält er zusätzliche Gerbstoffstruktur und einen sehr langen Nachhall, sowie Reifepotential. Durch die lange Lagerung auf der Hefe und die Abfüllung ohne Filtration, benötigt er etwas Zeit zur Reifung auf der Flasche, um sein volles Aroma zu entwickeln.

Lagen, Bodenart und Exposition

Der Henkenberg zieht in sich in einem flachen Rücken am Ortsausgang Oberrotweils Richtung Burkheim. Teile des Henkenbergs befinden sich auch an der Kuppe des Kirchbergs. Der Boden ist geprägt von Vulkanverwitterungsgestein mit Granaten und teilweise Löß-Lehm durchzogen, skelettreich und insgesamt sehr vielschichtig. Exposition nach Süden und Südwesten. Benannt nach der ehemaligen herrschaftlichen Richtstätte.

Geschmacksrichtung

Trocken.

Rebsorte und Klone

100% Grauburgunder, kleinbeerige Klone vom Kaiserstuhl und aus dem Elsass. Selection masalle aus eigenen Rebanlagen.

Vinifikation

24 h Mazurationszeit, lange und schonende Pressung, anschließend ohne Vorklärung oder Sedimentation vergoren, bei moderaten Temperaturen mit natürlichen Hefen. Es folgt der biologischer Säureabbau ebenfalls Holzfass aus Kaiserstühler Eiche und eine Lagerung auf der Vollhefe über 20 Monate. Abfüllung ohne Filtration.

Analytische Werte

Restzucker 0,1 g/l | Gesamtsäure 6,9 g/l | Alkoholgehalt 12,0 vol%

Speisenempfehlung

Fasan mit Morcheln, Schwarzwurzeln und Risotto.
Frische Pasta mit weißem Trüffel und Olivenöl

Lagerpotenzial

→ 2029

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 12° C in einem Burgunder Glas.
In jungen Jahren 3-4 Stunden vorher öffnen oder in der Karaffe belüften.

Artikelnummer

55-14