



2015 HENKENBERG Spätburgunder GG

35-15

Charakteristik

Weine vom Henkenberg sind immer sehr ausgewogen und harmonisch. Sie zeigen ein ausgezeichnetes Verhältnis von Säure, Tannine und Extrakt. Darüber hinaus haben sie eine Menge von fruchtigen und würzigen Aromen. Diese Vielfalt an Aromen stellt auch die Vielfalt des Bodens am Henkenberg dar. Der 2015er Jahrgang brachte weiche und reife Spätburgunder hervor, die einen hohen Anteil an Stielen vertragen konnten. Eine sanfte Behandlung der Maische und Fermentation mit 50 % der Stiele hat uns geholfen, einen eleganten, fruchtigen und saftigen HENKENBERG Spätburgunder GG zu produzieren.

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% Spätburgunder, klein- und mischbeerige Klone.

Vinifikation

Der Durchschnittsertrag bei diesem Wein liegt bei ungefähr 40 hl/ha. Nach sorgfältiger Traubensortierung kühle Mazeration für ca. 7 Tage. Danach offene Maischegärung mit natürlichen Hefen bei 25°-33°C für weitere 7-12 Tage. 50 % der Rappen werden der Maische wieder zugegeben. Farb- und Tanninauslösung durch Überswallen und Unterstoßen der Maische. Nach der Pressung Lagerung in Barriques (228 L, Barriques aus Kaiserstühler Eiche in Küfereien des Burgund gefertigt) in 1/3 Erstbelegung über 12 Monate. Unfiltriert abgefüllt. Daher kann eine leichte Trübung auftreten, die die Komplexität und das Lagerpotenzial der Weine fördert.

Analytische Werte

Restzucker 1,5 g/l | Gesamtsäure 6,3 g/l | Alkoholgehalt 13,0 vol%

Speisenempfehlung

Braten mit Jus von Trüffel und Schalotten, Kohlrabi und Bratkartoffeln

Ragout von Fasan, geschmort in Spätburgunder mit Gewürztomaten und Risotto

Lagerpotenzial

→ 2030

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 16° C in einem Burgunder Glas.

In jungen Jahren sollte der Wein dekantiert werden.

Artikelnummer

35-15