



2020 Spätburgunder trocken

(Nr. 31)

In Nase & Mund

Intensive Aromen nach Sauerkirsche, gerösteter Mandel und Karamell. Im Geschmack, dunkle Schokolade, feiner Mocca und frische Johannisbeere.

Im Weinberg

Arbeiten wir mit Dauerbegrünung, Naturnahem Pflanzenschutz und Trester als natürlicher Dünger. Zusätzlich wird eine Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben vorgenommen.

Bei der Herstellung

Nach 10 Tagen Maischegärung, also dem Kontakt von Beerenhaut und Beerensaft auf der Presse, wird dieser Wein zu 75% im alten Barrique und zu 25% im neuen Barrique weiter ausgebaut. Ergänzt wird der Ausbau durch Biologischen Säureabbau (BSA) und anschließender Hefelagerung für 20 Monate.

Eckdaten

Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	0,6 g/l
Säure	6,0 g/l

WEINGUT ZIMMERMANN