

2020 Wachenheimer Altenburg

Riesling Spätlese

Nr. 41

Charakteristik

Fruchtig, Litschi, Aprikose, schöner Schmelz, angenehme Süße und elegante Säure. Dicht und duftig.

Passend zum leichten Dessert, zum Aperitif oder auch Solo. Als Speisebegleiter zur Feigenquiche, zum Tallegio oder zum gereiften Ziegenkäse, zum Obstsalat und zur Creme Catalane. Liebhaber süßer Spätlesen kommen hier voll auf ihre Kosten.

Lage und Boden

Die Lage Altenburg befindet sich zwischen Wachenheim und Forst, oberhalb der Lage Gerümpel und grenzt direkt an den Pfälzer Wald mit Süd-Ost-Hang. Durch den Wald sind die Weinberge gut geschützt. Der Buntsandsteinboden ist mit Kalkmergel durchzogen – gerade in unserem Weinberg kommen immer wieder dicke Kalkbrocken zum Vorschein.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Selektive „späte Lese“ und Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Letzter geernteter Weinberg während der Leseperiode 2020. Die ganzen Trauben werden schonend in die Kelter gelegt. Längere sanfte Pressphasen über mehrere Stunden. Ausbau im Edelstahltank und Feinhefelager bis März 2021. Füllung im März 2021.

	92°Oe
Alkohol	9,5 % vol.
Restzucker	54,6 g/l
Säure	8,2 g/l
Ertrag	4000l /ha

WEINGUT ZIMMERMANN

