



2018 *Saumagen* Spätburgunder GG

Klassifikation:

VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten:

100% Spätburgunder (BIO)

Herkunft:

Eine der traditionsreichsten Lagen der Pfalz. In dem kleinen, nach Süden und Süd-Osten sich öffnenden Talkessel herrscht der Kalkmergel, durchmischt von zahlreichen Kalksteinen. Hier herrschen beste Bedingungen: Wind, Wärme und nächtliche Kühle im richtigen Maß.

Weinbergsarbeit:

Einsaat von Buchweizen, Klee, Rettich zur Durchwurzelung des Bodens und zum Anlocken von Nützlingen. Einbringung von Pferdemist als natürlichen Dünger. Manuelle Entfernung von Doppeltrieben, Freistellen der Traubenzone.

Vinifizierung:

Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weingut nochmals sortiert und entrappt. Ohne Pumpvorgänge kommen die Trauben in ihre Holzgärbottiche, die "cuves", mit einem Anteil ganzer, nicht abgebeerter Trauben. Nach einer kurzen Mazerationzeit vergärt die Maische spontan, mit natürlichen Hefen. Ausbau in neuen und gebrauchten Barriques für 18 Monate.

Charakter:

Der dunkel-würzige, fleischige Typ mit Kraft und Tiefe

Analyse:

Alkohol 12,5 % vol.

RZ: 0,1 g/L

S: 7,1 g/L