



<u>Sorte:</u>	Spätburgunder trocken auf dem Kalkstein im Altenberg
<u>Anbaugebiet:</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Altenberg
<u>Boden:</u>	Kalkstein
<u>Ertrag:</u>	1500l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,05% Vol.
<u>Restzucker:</u>	0,3g/l
<u>Säure:</u>	6,4g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut gestaffelte Handlese drei Wochen Maischegärung 18 Monate in französischen Barriques gereift
<u>Weinbeschreibung:</u>	Ein großer Spätburgunder mit einer unglaublichen Konzentration. Opulente Nase mit einem Duft nach Lorbeer, Kirsche, Cassis und dunkler Schokolade. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr komplex, druckvoll und ungemein saftig. Eine feine Säure, verbunden mit einem fast endlosen Abgang machen diesen Wein zu einem einmaligen Geschmackserlebnis.
<u>Trinktemperatur:</u>	18°C
<u>Speiseempfehlung:</u>	Hirschrückensteak geschmortes Wildschwein Kalbsfilet unter einer Bärlauchkruste auf Spargelrisotto