



JUWEL

JULIANE ELLER
WEINE

WEINEXPERTISE



BEZEICHNUNG	2018 ALSHEIM SPÄTBURGUNDER TROCKEN
LAGE/HERKUNFT	Rheinhessen
INHALT	750 ml
ARTIKEL NR.	5418 enthält Sulfite
EAN FLASCHE	426037982074_6
EAN KARTON	426037982075_3
ALKOHOL	13.0 %
RESTZUCKER	0.5 g/ltr.
SÄURE	5.6 g/ltr.
BODENART	Kalkmergel
TRINKTEMPERATUR	10-12°C im Glas
TRINKEMPFEHLUNG	Ein perfekter Essensbegleiter zu Fleischgerichten oder zu Geflügel mit kräftigen Soßen.
WEINBERG	Die Trauben stammen von alten und jungen Weinbergen rund um und in Alsheim. Der Boden ist von Kalkmergel geprägt. Die Wasserdurchlässigkeit des kargen Bodens mindert die Wüchsigkeit der Reben und fördert das Ausreifen extrem kleinbeeriger, aromareicher Spätburgundertrauben.
VINIFIKATION	Selektive Lese der Trauben von Hand. Nach Entrappen der Trauben vergären die Beeren mit wilden Hefen in offenen Bütten. Das Unterstoßen der Maische erfolgt ausschließlich von Hand. Nach der Gärung reift der Wein für 18 Monate in französischen Eichenholzfässern und wird anschließend unfiltriert abgefüllt.
DEGUSTATIONSNOTIZ	Anregender Duft nach Kirsche und feinem Holz gefolgt von festen erdigen Aromen. Im Mund viel Würze und dichte Beerenfrucht. Im Abgang sehr druckvoll, konzentriert mit burgundischer Anmutung