

PRINZ



2015 Spätburgunder trocken

Die Trauben für diesen Rotwein stammen aus Parzellen mit sandigen Löss-Lehmböden und buntem Schiefer.

Die Ernte erfolgte Anfang Oktober. Die Trauben waren sehr gut ausgefärbt und reif. Durch den frühen Erntezeitpunkt behält der Wein eine mineralische Frische, die Farbe ist etwas heller, der Wein wirkt etwas „leichter“ und hat mehr Trinkfluss.

Nach der Ernte wurden die Trauben entrappt und klassisch in der Bütte innerhalb von 10 Tagen vergoren. Anschließend erfolgte eine weitere Mazeration von 4 Tagen auf der vergorenen Maische.

Der vergorene Wein reifte dann für knapp 12 Monate in gebrauchten Barriques aus Allier-Eiche und dem klassischen Halbstück-Fass, in denen auch der biologische Säureabbau erfolgte.