

## VDP.ORTSWEIN

### 2021 Ilbesheim Spätburgunder

Nr. 25-21

Der Spätburgunder Ilbesheim wächst in authentischen, traditionellen Ortslagen rund um die Ilbesheimer KALMIT. Hier findet man Böden, welche stark vom Kalk geprägt sind.



**WEIN** Feiner zarter Spätburgunder, Kirschfrucht, Johannisbeere, feine Mineralität, würzig, seidig, tolle Länge, sehr harmonisch

**AUSBAU** Selektive Handlese. Spontane Maischegärung mit teilweise ganzen Trauben. Schonende Maischebehandlung für optimale Extraktion. Der Ausbau 12 Monate in gebrauchten & neuen Barriques. Unfiltrierte Füllung. Darauf folgend 3 Jahre Flaschenreife bevor der Wein in den Verkauf kommt.

**LAGERFÄHIGKEIT** 10 Jahre

**ESSENSEMPFEHLUNG** Ente, Wildgeflügel, Schmorgerichte (Osso bucco, Kalbsbrust) harmoniert mit Weißschimmelkäse wie Camembert, Brie de Meaux, Chaource etc.

**TRINKTEMPERATUR** 14 °C

**ANALYSE** A 13,0 %vol, S 5,6 g/l, RZ 0,3 g/l



VDP.WEINGUT

