

## VDP.ORTSWEIN

### 2014 Ilbesheim Spätburgunder trocken

Nr. 25

Der Spätburgunder Ilbesheim wächst in authentischen, traditionellen Ortslagen wie der Leinsweiler Seite und auf der Höhe. Die Lagen weisen kräftige tonhaltige Böden mit Sandauflagen auf.



**WEIN** rubinrote Farbe, markante Würze, kräftige Gerbstoffstruktur, belebende Röstaromen, an Johannisbeere erinnernde Frucht

**AUSBAU** Nach der Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und teilweise entrappt. Zum Teil lassen wir ganze Beeren mitvergären. Die Maische wird schonend völlig ohne Pumpvorgänge in die Gärbehälter gefüllt und vergärt komplett spontan mit natürlichen Hefen. Nach der Gärung wird die Maische per Hand in die Presse gegeben und mit niedrigem Druck sorgsam gepresst. Mit Hilfe der Schwerkraft befüllen wir unsere Barriques, die ausschließlich aus französischer Eiche gemacht sind, mit dem jungen Rotwein der nun 18 Monate bis zur unfiltrierten Abfüllung in den Fässern reift

**LAGERFÄHIGKEIT** 5 Jahre

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

**TRINKTEMPERATUR** 17 °C

**ANALYSE** A 13,5 %vol, S 5,8 g/l, RZ 0,3 g/l



VDP.WEINGUT

