

VDP.ORTSWEIN

2015 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 harmonisch / weich, feine
Röstaromen, Kirsche/Johannisbeere/Waldfrüchte,
Mineralische Noten, dezente Tanninstruktur

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) harmonisiert mit Weißschimmelkäse wie
Camembert, Brie de Meaux, Chaource etc.

TRINKTEMPERATUR 17 °C

ANALYSE A 13,5 %vol, S 5,3 g/l, RZ 0,2 g/l



VDP.WEINGUT

