



2022 INGELHEIM GRAUBURGUNDER

Etwas feines Herbes, Grapefruit, Marzipan, Tiefe, erdig, Steinfrucht.
Im Mund markanter Charakter mit ultrafeinem Schmelz, Schliff und guter Textur.

2021: 94 Punkte – James Suckling

ANBAUGEBIET:

Deutschland/ Rheinhessen

REBSORTE: Grauburgunder

JAHRGANG: 2022

BODEN: Kalkmergel, Ton

GESCHMACKSRICHTUNG: 0,9 g/L

WEINBERG:

Sanfter Rebschnitt, manuelles Ausbrechen der Doppeltriebe, Ausbringung von Hornmist und Hornkiesel sowie Komposttee.

VINIFIZIERUNG:

Maischestandzeit, Spontangärung und Ausbau im traditionellen Holzfass, Hefelager bis zur Abfüllung.

Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration