



INGELHEIM BRUT NATURE

In der Nase rein und raffiniert, zarte Kirsche und salziges Brioche, unterstrichen von dezentem Mokka und Zitrone.

Rein und energetisch mit einer Mineralkomplexität, die an Mandeln und Austern erinnert. Eine reine, natürliche Schönheit aus den kalkhaltigen Terriors rund um Ingelheim.

93 Punkte – Wine Advocate

ANBAUGEBIET:

Deutschland/ Rheinhessen

REBSORTE: 80 % Spätburgunder, 20 % Weissburgunder

JAHRGANG: 2019

BODEN: Tonmergel, Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 0,5 g/L

WEINBERG:

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

VINIFIZIERUNG:

Ganztraubenpressung, Spontangärung und Ausbau im kleinen Fass, Hefelager bis zur Abfüllung, traditionelle Flaschengärung, zéro dosage, 4 Jahre Hefelager
Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration