

WEISSER BURGUNDER KABINETT 2020:

Der Weißer Burgunder Kabinett ist einer unserer Klassiker. Der 2020er Jahrgang hat einen fruchtigen leichten Typus hervorgebracht. Im dritten Jahr in Folge standen Sonne und Trockenheit im Sommer im Vordergrund. Jedoch blieben extreme Hitzetage wie 2019 aus und die physiologische Reife war früher erreicht, dadurch konnten wir einen ausgewogenen Weißen Burgunder ernten. Er präsentiert sich mit einem hellgelben Farbton und sein dezenter Duft nach Apfel, Zitrone und Limette bringt Frische ins Glas. Am Gaumen wirkt er belebend und anregend, mit Aromen von Zitrusfrüchten und reifer Ananas ist er geschmacklich lange präsent. Ein leicht würziger Abgang bringt ihm Pepp im Nachhall und vervollständigt seinen typischen Charakter.

Leichter und fruchtiger Typ.

Analysewerte: 12,0% Alk., 0,7g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure



GRAUER BURGUNDER KABINETT 2020:

Der Graue Burgunder Kabinett 2020 präsentiert sich vergleichsweise zu den anderen Jahrgängen in diesem Jahr etwas kräftiger. Obwohl die Erträge beim Grauburgunder 2020 geringer waren, waren die Trauben bei der Lese von sehr guter Qualität und sehr gesund, so dass wir eine Ganztraubenpressung durchführen konnten. Durch dieses schonende Kelterverfahren kann man noch etwas mehr aus seinen Trauben herausholen. Der 2020 Jahrgang hat ein leuchtendes Gelb im Glas. In der Nase begegnen uns Düfte von reifen Früchten wie Aprikose, Weinbergspfirsichen sowie Birne. Im Geschmack findet sich eine ausgewogene und kräftige Struktur, die uns heimische Steinfrüchte auf die Zunge bringen. Im Ganzen ein fruchtig würziger Grauburgunder mit einer guten Balance von Reife und Lebendigkeit.

Reife, würzig und fruchtig.

Analysewerte: 13,0% Alk., 0,6g/l Restzucker, 6,0 g/l Säure



GOLDAMMER – JOHANNITER 2019

Eine stabile Größe ist unser Johanniter; er liefert ziemlich konstant gute Erträge und Qualität. Der wesentliche Vorteil dieser Rebsorte ist ihre hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber pilzlichen Schaderregern. In der Weinwelt spricht man bei diesen neuen Züchtungen von PIWI's – pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Diese positive Eigenschaft wurde durch die Kreuzung mit Wildreben gewonnen. Die Goldammer präsentiert sich in seiner gewohnt gold-gelben Farbe. Im Geruch finden wir Aromen von Quitte, Apfel sowie Honig-Melone. Im Geschmack ist er sehr mild und weich mit einer intensiven fruchtigen Note. Am Gaumen lassen sich im Nachgang angenehm herb-nussige Nuancen wiederfinden.

Intensiv fruchtig, leicht, unkompliziert.

Analysewerte: 12,5% Alk., 0,2g/l Restzucker, 6,3 g/l Säure



WEISSLING – CABERNET BLANC 2019

Cabernet Blanc ist ebenfalls ein PIWI und dürfte dank seinem außergewöhnlichen Aromaprofil langsam kein unbekannter mehr sein. Auch wir als Winzer finden es immer wieder aufs neue spannend, wie er sich jedes Jahr entwickelt. Der Einfluss vom Jahresverlauf, das gezielte Laubwandmanagement, wie Entblättern oder Entfernen von Geiztrieben, führen bei dieser Sorte zu großen Unterschieden in seinem Geschmacksbild. Der 2019 präsentiert sich in einer gelb schimmernden Farbe mit dezenten grünen Reflexen. In der Nase ist zeigt er fein duftende Aromen von Kiwi, Stachelbeere und Banane, im Geschmack bringt er eine intensive Aromatik hervor. Hier dominieren Aromen von Maracuja, Stachelbeere, Paprika und leicht vegetativ grüne Nuancen.

Kräftig intensiv und exotisch.

Analysewerte: 13,0% Alk., 1,1g/l Restzucker, 6,6 g/l Säure



SPÄTBURGUNDER QUALITÄTSWEIN 2018:

Unser Basis Spätburgunder ist im heißen Sommer von 2018 richtig reif geworden und trotz enormer Hitze haben sich die Reben sehr wohl gefühlt, da die Wasserspeicher der Böden reichlich aus den Jahren 2016 und 2017 gefüllt waren. Über diese Eigenschaft des Tuniberger Lössbodens sind wir als Winzer gerade in heißen trockenen Jahren immer wieder froh. Der 2018er Jahrgang war vom Weinanbau her ein unglaublich dankbares Jahr, aber kellertechnisch und verarbeitungstechnisch doch eine große Herausforderung. Viele Rebsorten hatten fast gleichzeitig ihre optimale Reife erreicht und wir mussten rund um die Uhr im Weinberg und Keller sein. Das Ganze macht dann umso mehr Freude, wenn man am Ende auf einen guten Tropfen im Keller zurückgreifen kann. Der 2018er Spätburgunder Qualitätswein hat seine gewohnte rubinrote Farbe mit dezent orangenen Reflexen. Im Geruch finden wir Pinot typische Aromen von Sauerkirsch, Cassis, Waldbeeren und der Josterbeere, die sich auch im Geschmack wiederfinden lassen. Er hat einen kräftigen Körper und wirkt am Gaumen jedoch samtig und weich. Eine 12-monatige Lagerung im großen Eichenholzfass bringt die nötige Reifezeit mit.



Beerig, kräftig unkompliziert.

Analysewerte: 13,5% Alk., 0,3g/l Restzucker, 5,1 g/l Säure

SPÄTBURGUNDER KABINETT 2019:

Unser aktuell jüngster Spätburgunder ist der 2019 Kabinett. Nachdem wir bewusst im Jahr 2018 keinen Kabinett produziert haben, wurde dieser schlanke und fruchtige Rotweintyp 2019 wieder erzeugt. Das zweite Hitzejahr in Folge mit spürbarer Trockenheit durch einen niederschlagsarmen Winter führte allgemein zu einem kleineren Herbst mit dafür konzentrierter Aromatik. Der Spätburgunder Kabinett präsentiert sich im Glas mit einem klaren Rubin-Rot und violetten Schattierungen. In Nase und Gaumen finden wir Aromen von Brombeere, Cassis und Süßkirsche wieder, welche durch Nelke und eine dezente würzige Note ergänzt werden. Sein Körper ist trotz der 13% Vol. eher schlank und hat im Abgang eine langanhaltende Fruchtigkeit mit einer belebenden mineralischen Frische. Er lagerte 12 Monate im großen Eichenholzfass.

Lebendig, elegant mit starkem Charakter.

Analysewerte: 13,0% Alk., 0,3g/l Restzucker, 4,9 g/l Säure



GRAUER BURGUNDER BERG 2018 Spätlese-Barrique

Unsere kleine Parzelle in der Lage „Auf dem Berg“ wurde 2018 ebenfalls von der Sonne verwöhnt. Mit großer Vorsicht wurden bei der Entblätterung von Hand nur die innenliegenden in der Traubenzone befindlichen Blätter und Geiztriebe entfernt, um die Säure und Beeren vor der intensiven Sonne zu schützen. Während der Lese durften wir uns über gesunde und hochreife Trauben freuen die anschließend als ganze Trauben gekeltert wurden.

(Ganztraubenpressung wie beim GB Kabinett)

Anschließend durfte dieser im Barrique vergorene Wein eine lange Zeit auf der Vollhefe lagern, bevor er zur weiteren Reifung in alte Barriquefässer kam. Im Glas erscheint er in einem saftigen Gelb und duftet nach reifen Pfirsichen und Ananas sowie Brioche und einer dezenten Vanillenote. Eine kräftig würzige und cremige Struktur bilden den Körper dieser saftigen Spätlese. Durch einen langen Abgang ist er uns noch lange im Gaumen präsent. Kräftig, weich mit einem starken Körper.

Reif, cremig und ausdrucksstark.

Analysewerte: 14,5% Alk., 0,1g/l Restzucker, 5,4 g/l Säure

