



Spätburgunder »Honigsack«

Weingut Gabel

Gabel:

Unser Flagship-Spätburgunder aus der Lage Herxheimer Honigsack. Die Reben stehen in Terrassenlagen auf Kalkböden unterhalb von Herxheim am Berg. Der Kalkstein verleiht dem Wein eine unverwechselbare Mineralität und viel Druck. Aromen von frischer Himbeere und Kirsche sowie dezente Röstaromen, vollmundig mit gutem Körper und einer belebenden Säure. Nach der spontanen Gärung wurde der Wein zur Reifung für 18 Monate in französischen Barriquefässern gelagert und unfiltriert gefüllt. Idealer Essensbegleiter zu Fleischgerichten.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Most aufgesäuert |
ungeschönt | keine weiteren

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,29

0,75l

DPR22503



www.weinhalle.de