Spätburgunder (Gutswein Kaiserstuhl)

Holger Koch

Holger Kochs Spätburgunder sind zarte Gewächse. Fragil und sensibel, authentisch und ehrlich bis in die letzte Faser.
Frische Länge in erstaunlicher Persistenz und Präzision am Gaumen. So zart er wirkt, so potent beweist er seine inneren Werte im Mundgefühl. Holger Koch: 55% klassische badische Spätburgunder Reben – aromatische, saftige Frucht
45% kleinbeerige Pinot Noir Reben aus Burgund – feine nachhaltige Würze
14 Tage Maischegärung mit traubeneigenen Hefen, 9 Monate Reife im 3000l Holzfass;
komplex, schöne Länge, dichter Abgang, Kräuter mit roter Beerenfrucht

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024 +
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Löß
Besonderes: Unfiltriert, unbehandelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
DBR22215

K&U
www.weinhalle.de