

2017 BAUCHGEFÜHL CH/WB/GV

ANBAUGEBIET: Rheinhessen
REBSORTE: Assemblage
GESCHMACK: trocken

ANALYSE:

Alkohol: 12,6%
Restzucker: 0,1g/l
Säure: 6,1g/l

VERKOSTUNGSNOTIZ:

Eine in jeder Hinsicht besonderer Wein! Unbeschreiblich komplex und tief, so dass man nach Wochen im Glas immer noch spannende neue Facetten entdeckt.

Abbildung kann abweichen

LAGE:

Flonheimer Binger Berg - "Pfaffenberg"

Die über 20-jährigen Reben wachsen auf nacktem Kalkgestein mit sehr geringer Bodenauflage.

Flonheimer Geisterberg

Die Selektion aus alten, ganz ursprünglichen Klonen stehen direkt am Hangfuß der gegenüberliegenden Talseite des La Roche. Der Boden ist geprägt von Ausläufern des Rotliegenden, fußt jedoch unterhalb eines alten Sandstein-Steinbruchs und Die Reben kämpfen sich durch den blanken Fels aus Basalt.

AUSBAU:

10 Wochen Tage auf der Maische spontan vergoren. Abgezogen ohne zu pressen. 50% Weissburgunder, 40% Chardonnay & 10% Grüner Veltliner. Ausbau in sehr alten Barriques für 12 Monate auf der Vollhefe, sich selbst überlassen. Ohne Pumpvorgang, unfiltriert gefüllt, keinerlei oenologische Eingriffe.

Art.#: 702 / Flaschengröße: 0,75l / Weinart: weiss / EAN: 4038965107027

GAULT MILLAU
3 TRAUBEN!

EICHELMANN
3 STERNE!

VINUM
2 STERNE!

FALSTAFF
3 STERNE!

ROBERT PARKER & JAMES
SUCKLING

WEINPLUS.DE
W+ KLASSIFIZIERTER ERZEUGER

FINE MAGAZIN
DIE 111 BESTEN JUNGWINZER
DEUTSCHLANDS!
HANDELSBLATT
DIE 100 BESTEN JUNGWINZER!
DER MAINZER
TOP 100 RHEINHESSEN