



2022 INGELHEIM SPÄTBURGUNDER

Strahlende Schönheit, Brombeerblätter und Amarenakirsche, etherisch, leichte Würze, Bleistift. Im Mund straffes, aber feinwürziges Tannin, kühle Fruchtaromatik, Hagebutte, schwarzer Tee.

2022: 91 Punkte – Robert Parker

2021: 90 Punkte – Wine Advocate

2020: 94 Punkte – James Suckling

ANBAUGEBIET:

Deutschland/ Rheinhessen

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2022

BODEN: Tonmergel, Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 0,1 g/L

WEINBERG:

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

VINIFIZIERUNG:

Spontangärung und Ausbau im großen Holzfass, 30% Rappenanteil.

Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration.