



2022 PARES SPÄTBURGUNDER

Dunkle Kirschfrucht, Waldbeeren, komplex, unheimlich vielschichtig, Konzentration bei gleichzeitiger Finesse. Im Mund Kraft, zupackende Struktur, tolle Balance zwischen Säure und Tannin, hinten raus schlank und elegant. Wow.

2022: 95 Punkte – Robert Parker

2021: 95 Punkte – Wine Advocate

2020: 97 Punkte – James Suckling

ANBAUGEBIET/ LAGE/ HÖHENMETER:

Deutschland/ Rheinhessen/ Ingelheimer Pares/
190 m üNN

REBSORTE: Spätburgunder

JAHRGANG: 2022

BODEN: Kalkverwitterungsgestein

GESCHMACKSRICHTUNG: 0,1 g/L

WEINBERG:

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

VINIFIZIERUNG:

Spontangärung und Ausbau im kleinen Holzfass, 100% Rappenanteil. Keine Schönung, keine Zusätze, keine Filtration.