



2014 IM SONNENSCHNEIN Spätburgunder GG VDP.GROSSE LAGE

Alkohol 13 %Vol., Säure 5,8 g/l; Restzucker 0,3 g/l

Lage

Während die meisten Weinberge entlang des Haardtrandes, dem Übergang von Rheinebene zu Pfälzer Wald, durch den von Süden nach Norden verlaufenden Rheingraben als Osthänge geformt wurden, gibt es im aus dem Pfälzer Wald ins Rheintal führenden Queichtal auch Südhänge. Diese „Siebeldinger Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Die Weinberge liegen 160 bis 225 m über NN und haben 5 bis 20 % Hangneigung. Die alte Bezeichnung der Gewanne: „Am Berg“, „Auf'm Berg“ und „Stockwingert“ (von Kalkstock) beschreibt die Parzellen unserer Burgunder sehr gut. Am Höchsten Punkt der Lage gelegen sind diese Parzellen die kargsten und steinigsten der Lage. Dieser Wein ist aus Parzellen mit bis zu 60 Jahre alten Reben in Süd und Südwesthang.

Boden

Durch die Senkung und die Verwerfung des Rheingrabens sowie die starke Hebung des Pfälzer Waldes findet man um Siebeldingen sehr unterschiedliche Bodenverhältnisse. Unsere Parzelle der VDP.Großen Lage „Im Sonnenschein“ stehen auf Muschelkalkboden aus der Zeit der Trias (vor 220 Mio. Jahren). Die Kalksteine sind marine Sedimente, in denen man immer wieder Versteinerungen von Meeresflora und -fauna findet. Kalkboden ist die beste Voraussetzung für alle großen Burgunder/Pinots der Welt!

Weinbau

Seit 2006 erfolgt in all unseren Weinbergen ökologische Bewirtschaftung. Wir fördern so nicht nur die komplexen, biodynamischen Wechselwirkungen des artenreichen „Ökosystems Weinberg“, sondern schaffen auch mehr Eigenart im Wein. Außerdem sorgt eine ökologische Bewirtschaftung für eine bessere Nachhaltigkeit in der unvergleichlichen Wein-Kulturlandschaft der Pfalz. Alte Reben sind eine Voraussetzung für GROSSE Weine, daher pflegen wir mit großem Zeitaufwand unsere alten Parzellen und halten die alten Reben jung und vital.

Vinifikation

Gesunde, ausgereifte Trauben waren die entscheidende Grundvoraussetzung für diesen großen Rotwein. Nach der selektiven Handlese vom 2.-5.Oktober wurden die Trauben entrappt. Bis zum einsetzen der spontanen Gärung wird die Maische kühl gehalten. Diese „Kaltmazeration“ soll schon vor der Gärung möglichst viele Spätburgunder- und lagentypische Aromen binden. Während der anschließenden Maischegärung wurde das Ziel verfolgt die Sortentypische frische und Frucht zu erhalten, aber auch die nötige Substanz und Komplexität aus den Traubenschalen zu extrahieren. Dieses Ziel fordert eine Individuelle Betreuung und mehrmalige Kontrolle der Gärgebilde. Auch der Zeitpunkt der Pressung wird für jedes Gebinde individuell bestimmt. Oft ist dieser Zeitpunkt nach knapp drei Wochen gekommen. Der größte Trub wird vor der 19-20 Monatigen Lagerung im Barrique durch natürliche Sedimentation abgetrennt. Während der fast zwei jährigen Lagerung erfolgt ebenfalls der biologische Säureabbau spontan. Durch unsere Mittlerweile 30 jährige Erfahrung im Umgang mit Französischen Barriquefässern wird ein ausgewogenes Verhältnis zwischen verschiedenen Herstellern aus Österreich und Frankreich, Eichenhölzer aus Deutschland und Frankreich und verschiedenen Belegungen ausgewählt um dem Wein zu unterstützen aber nicht zu dominieren.

Wein

Dieser hochwertige Spätburgunder, der sein volles Potenzial erst in Zukunft offenbaren wird, präsentiert sich im Moment im Pinot-typischen granatapfelrot. Der Duft setzt sich aus würzigen Aromen (Nelke, Zimt, Kardamon), rauchig-kräutrigen Noten (Räucherspeck, Lorbeer, Tabak) und fruchtigen Komponenten (rote Waldfrüchten, Sauerkirsche) zusammen. Ein sehr intensiver, extraktreicher und dichter Burgunder, der auch am Gaumen den rauchig-würzigen, fruchtigen Geschmack zeigt, aber auch durch sein samtiges, präzises Tannin viel Eleganz, Geschmeidigkeit und Zartheit behält. Ein großer Pinot am Beginn seiner langen Lebensperiode!
Im VINUM Weinführer erreicht dieser Wein 94 von 100 Punkten, der Gault&Millau verleiht 92 Punkte. Im Eichelmann Weinführer wird dieser Wein mit 90 Punkten bewertet.