



**■ Siebeldinger SPÄTBURGUNDER
vom Muschelkalk
trocken 2017**

Alkohol 12,5 %vol. Säure 5,6 g/l Restzucker 0,2 g/l

Weinberg

Alle Trauben sind in der VDP.Großen Lage IM SONNENSCHIEIN gewachsen. Während die meisten Pfälzer Weinberge entlang des Haardrandes, 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. Die Siebeldinger „Sommerseite“ hat die Lagenbezeichnung „Im Sonnenschein“. Unsere Parzellen liegen in dieser Lage 180 bis 225 m über NN, haben eine Hangneigung von 5 bis 20% und sind als Südwesthänge östlich der „Deutschen Weinstraße“ gelegen.

Boden: Muschelkalk

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet um Siebeldingen ganz alte und sonst sehr tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Unsere Spätburgunder-Reben wachsen auf Muschelkalkboden, der in der Zeit des Trias vor 240 Millionen Jahren entstanden ist. Im Boden findet man häufig Versteinerungen von marinen Lebewesen. Kalkboden ist die beste Voraussetzung für alle großen Burgunder/Pinots der Welt!

Vinifikation

Die gesunden und ausgereiften Trauben waren die perfekte Ausgangsbasis für diesen Rotwein. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt und in den Rotweingärtanks knapp eine Woche kühl gehalten und immer wieder überschwallt. Diese „Kaltmazeration“ soll schon vor der Gärung möglichst viele spätburgunder- und lagentypische Aromen bilden. In der dann folgenden Maischegärung von etwa einer Woche wurde zusätzlich der Maischekuchen durchstoßen und untergetaucht. Gekeltert wurde nach insgesamt drei Wochen Maischekontakt. Vor der Fasslagerung erfolgte ein Abstich von der Grobhefe. Für die zweijährige Lagerung im Holz wurden neue und gebrauchte Barriquefässer aus französischem und Pfälzer Eichenholz verwendet. Der Wein wurde aus Qualitätsgründen weder geschönt noch filtriert. Deshalb kann es durchaus zu einem feinen Depot kommen.

Wein

Ein sehr eleganter, feiner Spätburgunder aus dem Jahr 2017 mit einer sehr dichten, komplexen Struktur und einem fein-würzigen Charakter. Seine Aromen erinnern an reife Sauerkirschen und Waldbeeren, schwarzen Pfeffer und feine Noten von Wacholder. Die Lagerung in neueren, kleinen Holzfässern steuerte den rauchig würzigen Geruch bei. Im Abgang geschmeidig und schon recht harmonisch. Ein Wein mit ganz großem Reifepotenzial!