

## Spätburgunder

Jahrgang:	2020
Lage:	Erbacher Michelmark
Rebsorte:	Spätburgunder
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Kategorie:	Lagenwein
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Restsüße:	1,9 g/l
Gesamtsäure:	4,9 g/l
Alkohol:	14,0 % vol
Ernteertrag:	0,55 ltr pro qm Weinberg (55 hl/ha)
Herstellung:	Die Weinberge für diesen Wein stehen auf einem tiegründigen Lösslehm-Boden mit guter Wasserversorgung. Daher setzen wir in diesen Weinbergen auf eine vollständige Begrünung des Bodens. Der Ertrag wird per Hand nach der Blüte reduziert um eine hohe Dichte zureichen. Die Lese erfolgt selektiv per Hand. Auch wird beim händischen Entrappen das Erntegut nochmals nachselektioniert. Die Maischegärung erfolgt in offenen Bütteln und dauert hier 28 Tage. Der Ausbau erfolgt im 300-Liter-Eichenfass.
Fülltag:	14.06.2022
Flaschen:	809 Flaschen á 0,75 ltr (Va.S.Co exklusiv)
Verkostungsnotiz:	Dieser Spätburgunder ist deutlich geprägt von dem sonnigen und warmen Jahr 2020. Er strahlt vor Kraft ist aber schon einladend saftig. Im Duft erinnert er an Brombeere und schwarze Johannisbeere. Die Holzfassaromen sind zart und hintergründig.
Trinkempfehlung:	16 – 20°C / 2020 – 2030
Artikelnummer:	20522



## Riesling

Jahrgang:	2020
Lage:	Erbacher Siegelsberg
Rebsorte:	Riesling
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Kategorie:	RHG GROSSES GEWÄCHS®
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Restsüße:	6,0 g/l
Gesamtsäure:	6,4 g/l
Alkohol:	12,5 % vol
Ernteertrag:	0,50 ltr pro qm Weinberg (50 hl/ha)
Herstellung:	Um solche Weine zu erzeugen sind viele zusätzliche Eingriffe in den Weinberg nötig. So werden die Rebanlagen nach der Blüte in der Traubenzone entlaubt, um die Besonnung der Trauben zu verbessern. Kurz darauf werden die Trauben halbiert, was eine lockerere Traubenstruktur und eine reduzierte Erntemenge zufolge hat. Die Ernte erfolgt dann selektiv von Hand. Der Weinausbau erfolgt mit 1-jähriger Hefe-Bâtonnage im 300 Ltr-Holzfass.
Fülltag:	14.09.2021
Flaschen:	1.523 Flaschen á 0,75 ltr
Verkostungsnotiz:	„Herber, eleganter Duft von Orangenschale, Orangenöl, Mango, dazu ein Tick Vanille und frische Frühlingblumen. Der Gaumen ist füllig, aber nicht weniger elegant, er erinnert an Mango, Maracuja, Mandarine. Im Nachhall kommen feine Gerbstoffe zum Vorschein, die noch einmal Struktur geben. Im Nachhall bleiben die Mandarine und kandierte Orangenschale präsent. Die Säure ist hier sehr gut eingebunden. Verleiht dem schlanken Körper Frische und Länge. Toll.“
Auszeichnung:	91 Punkte beim Vinum Wine Guide Gold und 92 Punkte beim Vinum Riesling Champion 2022
Trinkempfehlung:	12–16°C / 2022 bis ????
Artikelnummer:	20152



## Spätburgunder

Jahrgang:	2019
Lage:	Erbach
Rebsorte:	Spätburgunder
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Kategorie:	Ortswein
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Rheingau
Restsüße:	2,2 g/l
Gesamtsäure:	5,1 g/l
Alkohol:	13,5 % vol
Ernteertrag:	0,70 ltr pro qm Weinberg (70 hl/ha)
Herstellung:	Die Weinberge für diesen Wein stehen auf einem tiegründigen Lösslehm-Boden mit guter Wasserversorgung. Daher setzen wir in diesen Weinbergen auf eine vollständige Begrünung des Bodens. Die Lese erfolgt selektiv per Hand. Auch wird beim händischen Entrappen das Erntegut nochmals nachselektioniert. Die Maischegärung erfolgt in offenen Bütten und dauert hier 21 Tage. Der Ausbau erfolgt im 600-Liter-Eichenfass.
Fülltag:	22.04.2021
Flaschen:	2111 Flaschen á 0,75 ltr
Verkostungsnotiz:	Der Erbacher Spätburgunder präsentiert sich fest, klar und präzise am Gaumen, mit Noten von Waldbeeren und mineralischem Kern.
Auszeichnung:	87 Punkte Vinum Wineguide
Trinkempfehlung:	16–20°C
Artikelnummer:	19512

