

NIEDERMENNIGER SONNENBERG

Spätburgunder trocken / 2018

WEINGUT
STEFAN
MÜLLER

St.-Ursula-Str. 1
54329 Konz-Krettnach

Tel.: +49 (0) 6501 15762
Fax: +49 (0) 6501 9830747

www.weingutmuller-saar.de
wein@weingutmuller-saar.de



WEIN

Der Spätburgunder hat eine satte Waldbeeraromatik mit leichten Röstaromen, Vanille und würzigen Nuancen. Im Geschmack behält er vor allem die Frucht von roter Kirsche sowie eine würzige Note nach Nelke, hellem Pfeffer und Süßholz. Der Barrique Ausbau in französischer Eiche bringt dem Wein Harmonie und Struktur. Ein sehr saftiger Spätburgunder, der trotzdem filigran die Zunge mit seiner Aromenvielfalt umspielt.

Vinifikation: 50% ganze Trauben im unteren Teil des Maischebehälters, oberhalb abgebeert, 10% Saftentzug, Spontangärung über 18 Tage, 5 Tage Nachmaceration, die Maische wurde abgepresst, sedimentiert und zwei bis zehn Jahre in alten Fässern ausgebaut. Füllung am 09.03.2019.

WEINBERG UND LAGE

- **Lage:** Niedermenniger Sonnenberg
- **Boden:** Rotschiefer, teilweise mit viel Feinerde
- **Pflanzjahr:** 2011
- **Weinberg:** Rederchen
- **Ertrag:** 40 hl/ha
- **Exposition:** Süd
- **Ernte:** 28.09.2018

ANALYSEDATEN

- **Alkohol:** 13,0 % vol
- **Säure:** 5,0 g/l
- **Zucker:** 1,5 g/l
- **Enthält Sulfite**