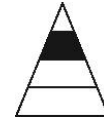




Bickensohler Steinfelsen Grauburgunder trocken

Klassifikation:

Lagenwein / Selektions-Linie „SK“



Rebsorten:

Grauburgunder

Art. Nr.: 5483011

EAN: 4010370548312

Herkunft:

Die Trauben für diesen Grauburgunder stammen ausschließlich aus der renommierten Lage **Bickensohler Steinfelsen**. Die bis zu 40 Jahre alten Reben dieser Kleinstparzellen wurzeln tief in das Vulkangestein; Grundlage für einen Wein mit außergewöhnlicher Mineralität und vielschichtiger Aromenvielfalt.

Im Weinberg:

Unsere Weinberge werden nach einem von uns streng definierten Selektionsprogramm bewirtschaftet. Durch eine gezielte, organische Düngung fördern wir aktiv das Bodenleben und schaffen optimale Bedingungen für einen gesunden und lebendigen Weinberg. Die Ertragsregulierung erfolgt in mehreren Schritten nach der Blüte und während der Traubenreife, mit einem Zielertrag von 60 kg pro Ar.

Vinifikation:

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst und spontan vergoren. Der Wein lagert bis zu 12 Monate auf der Hefe und reift im badischen Stückfass sowie im Edelstahltank.

Charakter:

Dieser Grauburgunder besticht durch lagentypische Mineralität, komplexe Vielschichtigkeit und großes Reifepotenzial. Mit seiner präzisen Struktur gewinnt er über die Jahre an Finesse und Ausdruck.

• Reife Birne • Geriebene Haselnuss • Feuerstein •