



2017 EICHBERG Spätburgunder GG

37-17

Charakteristik

Spätburgunder vom Eichberg sind Weine mit ausgeprägter Frucht, die trotzdem mineralisch sind, dank des Vulkanaschebodens auf dem die Reben stehen. Im Jahrgang 2017 entstanden aus kerngesunden Trauben, frische, saftige und kräftige Weine zugleich. Der Eichberg ist ein eleganter und gleichzeitig fruchtbetonter Spätburgunder. Besonders nach einigen Jahren der Flaschenreife zeigt er seine Komplexität und Qualität.

Lagen, Bodenart und Exposition

Der Eichberg war ursprünglich tatsächlich mit Eichen bepflanzt und wurde 1820 erstmals mit Reben bestockt. Er rahmt Oberrotweil an seiner nordwestlichen Seite ein und grenzt den Ort zur Nachbargemeinde Bischoffingen hin ab. Exposition von Süd-Ost nach Süd-West, mit bis zu 50% Neigung. Der Untergrund ist verwitterter, schwarzer Vulkanboden aus Aschetuff, Basaltstein mit geringer Lößauflage, auf denen die Reben tief Wurzeln können. Unsere Weinberge sind hauptsächlich nach Süd-Osten ausgerichtet. Dies gewährleistet eine schnelle Abtrocknung durch die Sonne am Morgen und schützt vor Säureverlust durch zu große Hitzeeinwirkung über den ganzen Tag.

Geschmacksrichtung

Trocken.

Rebsorte und Klone

100% Spätburgunder, kleinbeerige und mischbeerige Klone aus selection masalle und Rebeständen mit Kaiserstühler Klonen

Vinifikation

Der Durchschnittsertrag bei diesem Wein liegt bei 35 hl/ha. 100% selektive Handlese, dann sorgfältige Traubensortierung und Entrappung, teilweise auch Ganztraubengärung. Danach offene Maischegärung mit natürlichen Hefen bei 25°-33°C für ca. 14 Tage. Teile der Rappen, werden nochmals der Maische wieder zugegeben. Farb- und Tanninauslösung durch Überswallen und Unterstoßen der Maische. Nach der Pressung Lagerung in 228 L Barriques aus Kaiserstühler Eiche (1/3 Erstbelegung) in Küfereien des Burgund gefertigt über 12 Monate. Unfiltriert abgefüllt. Daher kann eine leichte Trübung auftreten, die die Komplexität und das Lagerpotenzial der Weine fördert.

Analytische Werte

Restzucker 0,3 g/l | Gesamtsäure 6,1 g/l | Alkoholgehalt 13,0 vol%

Speisenempfehlung

Taubenbrust mit Maronenpurée und Rosenkohl.
Ente aus dem Ofen mit Rotkohl und Kartoffelpurée

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 16° C in einem Burgunder Glas.
In jungen Jahren sollte der Wein dekantiert werden.

Lagerpotenzial

➔ 20 Jahre