2019 Spätburgunder Stubensandstein trocken 0,75 Ltr.

VDP.GUTSWEIN Artikelnr. 01217119

Karl Haidle







Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken Jahrgang: 2019

Rebsorten: Spätburgunder Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein VDP-Klassifikation: VDP.GUTSWEIN

Land: Deutschland Region: Württemberg

Verschluss: Schraubverschluss

Trinkreife bis: 2027

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-022

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Restsüße: 1,6 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l Biologischer Anbau: Ja

Beschreibung

Auf Stubensandstein, der obersten Gesteinsformation des Weinbaus im Remstal, wachsen die Trauben für den Gutswein. Namensgebend für diese Böden war die Verwendung des körnigen Gesteins als Putzmittel. Die leichten Böden aus Stubensandstein bieten perfekte Bedingungen für kleine und lockerbeerige Spätburgunder. Die etwas früher handgelesenen Burgundertrauben werden nach kurzer Kaltmazeration etwa 2 – 3 Wochen spontan auf der Maische vergoren. Anschließend reift der Wein für etwa ein Jahr in gebrauchten Barriquefässern. Dieser Spätburgunder zeichnet sich besonders durch seine Saftigkeit aus. Die typische Burgunderfrucht harmoniert sehr gut mit der feinen Fruchtsäure und den zarten Tanninen. Speiseempfehlung: Pasta, kurzgebratenes Fleisch, Gemüse



2019 Spätburgunder Stubensandstein trocken 0,75 Ltr.

VDP.GUTSWEIN Artikelnr. 01217119

Karl Haidle







Produzent

Seit 2014 wird der Betrieb in dritter Familiengeneration von Sohn Moritz geführt. Das konsequente Bestreben nach Qualität setzt Moritz fort und so war es nur folgerichtig, das Weingut auf biologischen Anbau umzustellen. 2019 wird Moritz Haidle zum VDP. Vizepräsident gewählt. Derzeit bewirtschaftet das Weingut 5 GROSSE LAGEN im Remstal. Der Grundsatz "Gute Weine werden im Weinberg gemacht und nicht im Keller" steht im Weingut an erster Stelle. Das kompromisslose Vorgehen im Weinberg, durch minimalste Erträge, das Arbeit im Einklang mit der Natur und die reduzierte Arbeit im Keller zeichnen die feinen und ausdrucksstarken Weine aus. Falstaff: 4 Sterne und "Newcomer des Jahres 2019" Eichelmann: 4 Sterne, Gault Millau: 4 Trauben, falstaff: 4 Sterne



Karl Haidle
Deutschland / Württemberg
Hindenburgstraße 21
71394 Kernen-Stetten