

2019 Spätburgunder Stubensandstein trocken 0,75 Ltr.

VDP.GUTSWEIN
Artikelnr. 01217119

Karl Hайдле



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 Kalmazeration 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

Allergene



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2019 Spätburgunder Stubensandstein trocken 0,75 Ltr.

VDP.GUTSWEIN
Artikelnr. 01217119

Karl Hidle



Enthält Sulfite: Ja

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 Hidle zum VDP. Vizepräsident gewählt. 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 Hidle
Deutschland / Württemberg
Hindenburgstraße 21
71394 Kernen-Stetten



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter