

# LEINER

ILBESHEIM PFALZ

## KAPELLE SPÄTBURGUNDER

Unser KAPELLE Spätburgunder strahlt in der Nase mit leuchtend transparenter Frucht und tiefgreifend dunklem Extrakt. Fast ätherisch schwebt sie über der filigranen Struktur des Weines und spiegelt die Finesse der Rebsorte, gewachsen auf den kalkhaltigen Böden nahe der Kapelle. Im Antrunk erstrahlt er am Gaumen in schimmerndem Rubin mit feiner Beerenfrucht und konturierend seidigem Gerbstoff. Filigran mit vibrierenden Säurenerv und kalkig-saliner Mineralik fließt er ins fruchtig kühle Finish.  
-ohne Einsatz jeglicher Schönungs-/Behandlungsstoffe-



Jahrgang:	2021
Ausbau:	selektive Handlese, Vergärung mit natürlichen Hefen in Gärbehältern, Lagerung bis 15 Monate in 500 Liter Fässern aus französischer, österreichischer und pfälzischer Eiche, malolaktische Gärung, zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert abgefüllt
Boden:	Gehängelehm mit Landschneckenkalk durchsetzt
Ertrag:	30-40 hl / ha
Speisebegleiter:	ausgezeichneter Partner für elaborierte Wild- und Fleischgerichte mit reduzierten Saucen und dem Anspruch zur Größe.
Trinktemperatur:	16 Grad
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol
Analyse Z / S:	0,1 gr / 5,7 gr
Lagerhinweise:	Bitte an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern