LEINER
ILBESHEIM PFALZ

SPÄTBURGUNDER -HANDWERK-



Der Spätburgunder Handwerk zeigt sich mit lupenreiner Frucht und klarem aromatischem Profil in der Nase. Rote Beerenfrüchte und Kirschen werden untermalt von distinktiv herber Aromatik nach Holunderbeeren. Im Antrunk zeigt er sich von seiner jugendlich saftigen Seite, flankiert von anregender Phenolik mit markantem Grip am Gaumen und fruchtigem Finish. Der universelle Rote für den gut gedeckten Küchentisch.

Jahrgang:	2023
Ausbau:	traditionelle, spontane Maischegärung im Gärbehälter aus Holz, 9 Monate im großen Holzfass, malolaktische Gärung, zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert abgefüllt, ohne Einsatz jeglicher Schönung / Behandlungsstoffe
Boden:	roter Bundsansteinverwitterungsboden
Ertrag:	50-60 hl/ha
Speisebegleiter:	Der universelle Rote für den gut gedeckten Küchentisch.
Trinktemperatur:	15 Grad
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol
Analyse Z / S:	0,1 mg / 5,4 mg
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022