

STUDIEN

2007

130°

FRÜHBURGUNDER

**FRIEDELSCHEIMER SCHLOSSGARTEN
PFALZ**

Restzucker: 12,4 g/Ltr.

Säure: 4,9 g/Ltr.

Alkohol: 16 %vol



Zur Rebsorte

Der Frühburgunder ist eine eigenständige Rebsorte, die durch natürliche Mutation aus dem Spätburgunder entstand. Er unterscheidet sich zunächst durch die frühere Reife (ca. zwei Wochen früher als der Spätburgunder), daher auch die Namensgebung. Seine Farbe ist zumeist ziegel- bis dunkelrot. Typische im Wein zu findende Aromen sind: Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Mokka und Himbeere und oft auch Rauch. Angebaut wird er in Deutschland aber auch in Frankreich und Italien.

Zum Ausbau

Nach einer starken Ertragsreduzierung am Rebstock wurden nur noch wenige Trauben im Bereich einer Beerenauslese geerntet. Dieser stark konzentrierte Most führte eine klassische Maischegärung von 10 Tagend durch. Eine malolaktische Gärung zur biologischen Säurereduktion schloss sich an die alkoholische Gärung an. Danach lagerte dieser Frühburgunder ca. 1 Jahr bis zur Abfüllung in neuen Holzfässern.

Sensorische Kurzbeschreibung

Ein Wein aus am Rebstock getrockneten Trauben. 130° Oechsle, ein Ausgangsmostgewicht im Bereich einer Beerenauslese, sind der Garant für 100% pure Ausdruckskraft und besonderes Geschmackserlebnis! Feine Tannine verbinden sich mit deutlichen Röstaromen durch die Lagerung in neuen Holzfässern und verleihen so diesem Wein eine kräftige Struktur und würzige Note. Eine dezente Restsüsse von 12 g/Ltr. schmeichelt auf interessante Weise dem kräftigen Charakter. Durch sein Ausgangsmostgewicht im Beerenauslese-Bereich wurde eine Alkoholausbeute von 16 %vol erzielt. Dieser überaus hohe Alkoholgehalt und seine hohen Extraktwerte durch die Austrocknung der Trauben am Rebstock machen aus diesem Frühburgunder einen ganz besonderen Rotwein oder auch Aperitifwein.

Speisen

Passt gut zu allen würzigen und sahnigen Käsesorten oder einfach als Aperitifwein zum Geniessen!

Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre