

# 2019 SPÄTBURGUNDER trocken - BIO



KIRSCHER – VANILLE – JOHANNISBEERE

Der Elegante: Eloquent mit vornehmer Geschliffenheit tritt der Spätburgunder auf. Dezente reife Kirsche vermischen sich im Duft mit mandeligem Marzipan. Am Gaumen breitet sich der Spätburgunder seidig aus, verwebt seine Aromen zu einem dichten, glatten Tuch: mehr frische Kirsche, runde Vanille, aber auch ein Hauch Schokolade und Johannisbeere vereinen sich in einer aus Frische und filigranen Tanninen geknüpften Struktur.

In den VDP.GROSSEN LAGEN® LENCHEN und HASSEL wachsen die Spätburgundertrauben für diesen Wein. Früh schonend und selektiv von Hand gelesen, um Frische und Eleganz der Rebsorte zu bewahren, wird der Most bei der Maischegärung in offenen Bütten von Hand gestoßen und in großen Fässern und Barriques aus französischem Holz (1/4 neues Holz) ausgebaut. Dort darf der Wein zwischen 1 und 1,5 Jahren reifen, bis er auf die Flasche kommt. 100% ökologisch und vegan.



## BEGLEITUNG

Solo ein Genuss, aber auch zu geschmortem Rind oder Wild oder einer Käseplatte ein wunderbarer Begleiter.

## FAKTEN

Rebsorte:	Blauer Spätburgunder	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSWEIN	Säure:	7g/l
Weinlage:		Restsüße:	0,30g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	14,00% Vol.
		Trinktemp.:	16-18°C

## WEINGUT

Für den Rheingauer Winzer Mark Barth ist sein Metier eine Kombination aus Präzision und Emotion. Seine Weine sollen glücklich machen und innere Ruhe ausstrahlen. Um das zu erreichen, setzt er auf konsequente Handarbeit und kontrollierte Qualität gepaart mit trainierter Intuition. Dass alle Trauben ökologisch angebaut werden, versteht sich von selbst. Bei all dem schlagen mindestens drei Herzen in Barths Brust: eines für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder, eines für seine Lagen Hassel, Wisselbrunnen und Schönhell und deren Persönlichkeit und eines für seinen Sekt. Im Weinberg setzt er auf Ertragsreduktion. Auf seinen 22 Hektar liest er im Schnitt gerade 60 hl/ha. Im Keller ist er Balancekünstler, der Holz und Edelstahl in perfekte Harmonie setzt. So entstehen die typischen Barth-Weine – berührend und ehrlich, so wie sie ausgebaut wurden.