

2016

MAYSCHOSSER MÖNCHBERG

SPÄTBURGUNDER
GROSSES GEWÄCHS
WEINGUT *DEUTZERHOF*
MAYSCHOSS/AHR

Durch seine natürliche Krümmung und seine Ausrichtung nach Süden bündelt der Mayschossier Mönchberg die Sonnenstrahlen wie ein Parabolspiegel. Das Tal ist hier fast 2 km breit. Weinbergsmauern und ein Boden aus Grauwacke und Schieferverwitterungsgestein mit kleinem Lehmanteil speichern die Hitze und strahlen sie an die Reben wieder ab, so daß die Trauben gut ausreifen können.

Alte, zum Teil wurzelechte Spätburgunderreben, einer seit Jahrhunderten vom Standort geprägten kleintraubigen Sorte, stehen hier. Stark zurück geschnitten, bringen sie nur ca. 20-25 hl / ha.

Nach dem Entrappen wird Most für einen außergewöhnlichen Rosé abgezogen. Die Maische wird gekühlt. Nach drei Tagen der Kaltmazeration wird die Maische erwärmt, damit die natürlichen Hefen die Gärung beginnen können. Die Trauben werden schonend bei gesteuerter Temperatur im Holzbottich vergoren. Der Maischekuchen wird alle 6 Stunden eingestoßen, um die Farbstoffe aus der Traubenhaut zu waschen. Nach dem ersten Abstich wird der Jungwein im neuen Barrique aus französischer Eiche gelagert. Bis zur Füllung in 18 Monaten reift der Wein.

Kräftiges Rubinrot, Duft von Cassis, Brombeere, Schokolade und Pflaume treffen auf Würzaromen und bilden eine lange am Gaumen bleibende Einheit. Passend zur Weihnachtsgans, zu Wildgerichten mit fruchtigen Soßen oder einfach nur zum Genießen am Kamin.

Trinkreife: nach 3 Jahren

Alkohol: 13,5 % Vol. Restzucker: 0,4 g/l Gesamtsäure: 5,7 g/l

EAN: 426009231 640-3