



DEUTZERHOF

WEINANBAU SEIT 1574 | AHR

2021
MAYSCHOSS MÖNCHBERG
SPÄTBURGUNDER GG
VDP.GROSSE LAGE

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. Hier wächst Spätburgunder der besonderen Güte. Stark zurückgeschnitten, bringen sie nur ca. 20-25 hl / ha.

Die Trauben werden schonend bei gesteuerter Temperatur im Holzbottich vergoren. Der Maischekuchen wird alle 8 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.

Trinkfenster: 2024 – 2031

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Alkohol: 13,0 % Vol. Restzucker: 0,5 g/l Gesamtsäure: 6,1 g/l