Expertise

GIPSKEUPER Spätburgunder trocken Artikel-Nr. 35

Ein Wein von purer Eleganz und dunkler Mystik. In der Nase zeigt sich dieser Spätburgunder zunächst mit einer edlen Beerenfrucht von wilden Brombeeren und schwarzen Kirschen. Schnell gesellen sich die faszinierenden Noten des Gipskeupers hinzu: Eine rauchige, fast graphitartige Mineralität, gepaart mit den feinen Anklängen des Holzfassausbaus wie Zartbitterschokolade, Leder und ein Hauch Wacholder. Am Gaumen offenbart er seine wahre Größe. Dieser Wein ist kein Schmeichler, sondern ein Charakterkopf mit feinem Tannin und einer beeindruckenden Tiefe.



Rebsorten	Spätburgunder		
Jahrgang	2022	**Qualitätsstufe**	Landwein | Terroirwein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren
18 Monate Reifung im Rotwein-Barrique mit kräftiger Toastung

Ausbau von Hand gelesen · zusätzliche Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · sechs Wochen Maischegärung · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · 18 Monate Reifung im alten und neuen Barriquefass · keine Schönung · abgefüllt ohne Filtration

Aromen von Brombeere und Kirsche, Zartbitterschokolade, Leder und Wacholder

feines Tannin | kraftvollen Frucht | mineralisch-würziges Finale | langer Nachklang

passt sehr schön zu Wild, Ente, kräftigen Pilzgerichten oder gereiftem Käse

16-18 °C

Alkoholgehalt	13,5 %vol
Säure	5,6 g/l
Restsüße	0,4 g/l
Trinkreife	2025 - 2035

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de