



## 2016 Spätburgunder Blanc de Noirs

Terroir:	Sandiger Lehm   hohe Tagesdurchschnitts-Temperaturen durch Rheinnähe
Vinifikation:	Saftabzug von Spätburgundermaische   kühle Vergärung im Stahltank bei 11 °C - 12 °C   Ausbau im Stahltank
Verkostungsnotiz:	Pfirsich   Pink Grapefruit   Rose
Herkunft:	Mittelheim   Oestrich-Winkel
Rebsorte:	Spätburgunder   selektive Handlese
Kategorie:	Qualitätswein   feinherb
Alkohol:	11,0 Vol. %
Restzucker:	13,7 g/l
Gesamtsäure:	7,6 g/l
Optimale Trinktemperatur:	10 °C - 13 °C
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1633

## 2016 | Ein Jahrgang mit wunderbar ausgewogenen Weinen

Das Jahr 2016 begann mit einem warmen Winter während der kühle März zu einem vergleichsweise späten Austrieb Ende April führte. Ab Mitte Mai kam es zu ungewöhnlich großen Niederschlagsmengen, welche die volle Konzentration auf unsere Weinberge lenkte. Der Arbeitsaufwand wurde verdreifacht, um eine Infektion mit falschem Mehltau zu verhindern. Auch dank unserer hochgelegenen Weinberge, die von permanenten Westwinden sehr gut durchlüftet sind, hatten wir kaum Pilzinfektionen. Hohe Temperaturen im August und vor allem September sorgten für eine gleichmäßige Reife der Trauben und eine langsame Lese von mehr als sechs Wochen.

## Unsere Überzeugung | Tradition & Engagement

Als hier in Johannisberg im Jahr 1775 die Spätlese entdeckt wurde, war unsere Familie schon seit 105 Jahren mit Leib und Seele Winzer. Für uns kein Grund, sich auf der Tradition auszuruhen. Durch sorgsame Pflege der Weinberge und stark zurück geschnittene Reben erhöhen sich Extrakt und Mostgewicht. Eine späte und selektive Lese per Hand sowie die behutsame Pressung der Trauben optimieren die Qualität des Traubensaftes. Moderne Kellertechnik und langsame Kaltvergärung führen dann zu frischen, fruchtigen und gehaltvollen Spitzenweinen. Unsere 25 Hektar Weinberge bestehen aus 83% Riesling, 12% Pinot Noir, 3% Weißburgunder und 2% weitere Sorten.