

# WEINEXPERTISE

Weinbezeichnung:	2014 Fellbacher Lämmeler Spätburgunder GG
Weinbeschreibung:	Nichts ist beständig. Doch Veränderungen bereichern unser Leben. Anfangs gibt dieser Wein vor, ein dezent süßes rotes Früchtchen zu sein, doch dann zeigt er sich als pfeffrig, erdiger Kerl mit viel Eleganz. Ein Großes Gewächs entsteht. Nachhaltig. Spannend. Und mit viel Potential.
Rebsorten:	Spätburgunder
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 13,2 % Vol.      Restsüße: 1,7 g/l      Säure: 5,6 g/l
Lagerpotenzial:	Bis zu 9 Jahre
Empfohlene Trinktemperatur:	16 bis 18° Celsius
Speiseempfehlungen:	Ein idealer Begleiter zu besonderen Gelegenheiten.
Weinberg/Boden/Lage:	Fellbacher Lämmeler, oberer bunter Mergel
Ertrag:	Die Erträge an diesem Standort sind von Grund auf gering. Keine Grünlese notwendig, weil die Trauben lockerbeerig und die Beeren sehr klein sind.  27l /Ar
Weinlese:	6. Oktober 2014
Vinifikation:	Klassischer Ausbau : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Offene Maischegärung im Holzfass</li> <li>• Mazeration über Vier Wochen</li> <li>• Anschließend Ausbau im Barrique 50% neue Fässer</li> <li>• 2 mal Abstich</li> <li>• Abfüllung über Grobfiltration nach 20 Monaten</li> </ul> Seit September 2016 auf der Flasche.