

Bischofsmühle

NIEDER-OLM



NIEDER-OLMER SPÄTBURGUNDER

CHARAKTER

Die Reben sind mit ihren knapp 10 Jahren noch ziemlich jung und wachsen auf kalkhaltigen Böden des Nieder-Olmer Klosterbergs. Die Trauben sind besonders klein- und lockerbeerig, wodurch die Erträge niedrig sind und die Qualität gesteigert wird.

Weitere Qualitätssteigernde Maßnahmen sind die Flachbogenerziehung, die Halbierung der Trauben und Entblätterung der Traubenzone. Die Trauben werden nach einer Vorlese per Hand mit dem Traubenvollernter gelesen. Daraufhin wurden die sortierten und entrappten Trauben nach einem Saffentzug ca. 6 Wochen auf der Maische vergoren. Zweimal täglich erfolgte eine manuelle Maischestampfung. Nach der Gärung erfolgte die schonende Pressung per pneumatischer Kelter nach Entnahme des Vorablaufs. Diese Art der Verarbeitung fördert die Extraktion von Aromen, Farbe und feinem Tannin aus der Beerenhaut zur Förderung der Komplexität. Zur Unterstreichung der feinen, facettenreichen und eleganten Kirscharomen lagerte der Spätburgunder für 12 Monate in kleinen Eichefässern.

EMPFEHLUNG

Zu kräftigen Braten- und Wildgerichten.

Qualitätsstufe:	QbA/Ortswein
Erzeuger/Weingut:	Gutsabfüllung
Jahrgang:	2021
Farbe:	rot
Geschmack:	trocken
Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Trinktemperatur:	17-19° C
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l
Säure:	4,8 g/l

Weingut Bischofsmühle
Wassergasse 64
55268 Nieder-Olm
weingut-bischofsmuehle.de
info@weingut-bischofsmuehle.de

