



MÜLLER-OSWALD

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

Jahrgang

2024

BODEN

Der Großteil unseres Spätburgunders wächst in Weinbergen rund um Wahlheim. Die Kalkstein-Böden sind wie geschaffen für Burgunder, da die Wärme lange durch das Gestein gespeichert und an die Reben abgegeben wird. Auch die Säure wirkt durch den Kalkboden weicher. Ein kleiner Teil wächst in Siefersheim auf Porphyrit und bringt Finesse und Würze mit.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Wir ernten die Spätburgunder-Trauben reif, aber nicht zu spät, um einen moderaten Alkoholgehalt und ein gewisses Maß an Frische zu erhalten. Nach der Lese werden die Trauben entrappt und die Beeren eingemaischt. Danach wird der Wein auf der Maische unter häufigem Unterstoßen des Maischehuts vergoren um bestmögliche Aroma- und Farbausbeute zu gewährleisten. Zügig nach der Gärung kommt der Wein ins Fass. Ein kleiner Teil lagert in mehrmals belegten Barriquefässern aus französischer Eiche, was dem Wein Struktur verleiht. Der größere Teil lagert im Edelstahltank um die Frucht zu bewahren und den Wein zugänglich zu machen. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten. So lagern unsere Weine bis zur Abfüllung auf der Hefe.

All unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Unser Spätburgunder zeigt in der Nase typische Aromen von Sauerkirsche und Johannisbeere. Durch die Maischegärung und den dezenten Holzeinsatz erhält er eine angenehme Tanninstruktur und einen langen, leicht würzigen Nachhall. Easy-Drinking Spätburgunder mit Anspruch!

SPEISENEMPFEHLUNG

Leicht gekühlt ist dieser Wein ein Genuss zu buntem Ratatouille aus Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate. Oder zu Ossobuco, abgerundet mit weißen Bohnen und einer herrlich duftenden Gremolata.

Unwiderstehlich ist außerdem die klassische Kombination aus rosa gegartem Rinder-Steak mit frische gemahlenem Pfeffer und dazu Pommes Frites und ein Salat.

ANALYSE

0,3 g/l Restzucker . 5,6 g/l Säure . 13,0 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.



Wir sind beide fest verwurzelt mit unserer Herkunft. Klara wuchs mit den kühlen, ursprünglichen Lagen auf Porphyrgestein in Siefersheim auf, Simon mit den wärmespeichernden und fruchtbaren Kalkböden rund um Wahlheim.

Die Farbe Weiß in unserem Etikett steht symbolisch für Porphyr, die Farbe Gelb steht für Kalkstein.

Bei den Gutsweinen kommt das Beste aus beiden Welten zusammen: Kalk & Porphyr, Herkunft & Trinkfreude und natürlich die Handschrift von uns beiden, Klara & Simon. Von Anfang an viel Charakter.