



• OTWASO
MÜLLER.

SPÄTBURGUNDER VOM KALK TROCKEN

Jahrgang

2022

BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen Spätburgunder wachsen, sind besonders kalkreich und sonnenverwöhnt. 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.

BEWIRTSCHAFTUNG

Alle unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk. Unsere Herkunftsweine wachsen in den besten und ältesten Parzellen und werden selektiv mit der Hand gelesen.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, schonendes Entrappen der Trauben und eine kontrollierte Maischegärung garantieren bei unseren Rotweinen eine bestmögliche Aroma- und Farbausbeute ohne Zusatzstoffe. Nach der schonenden Pressung der Maische lagert der Wein mindestens 24 Monate in französischen Barriques. Kurz vor der Füllung werden die besten Fässer ausgewählt und cuvètiert.

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. Alle unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Ein runder und vollmundiger Spätburgunder, der mit seiner reiferen Aromatik den Einfluss der kalkreichen Böden widerspiegelt. Er duftet nach Brombeeren und Kaffee und zeigt im Mund einen kräftigen Abgang mit Noten von Cassis und Süßholz.

SPEISENEMPFEHLUNG

Eine feine orientalische Tajine mit buntem Gemüse, Datteln und Rosmarin und, wer mag, zart geschmortem Lamm passt hervorragend zu diesem Wein. Wer viele Gäste bewirtet, macht auch mit einer gut durchgezogenen und würzigen Chili con Carne passend zum Spätburgunder alles richtig.

ANALYSE

0,5 g/l Restzucker . 5,7 g/l Säure . 14,0 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.

Unsere Herkunftsweine zeigen die Besonderheiten des jeweiligen Terroirs. Denn die Kalk- und Porphyrböden bringen ganz eigenständige Weine hervor.

Sie wachsen in den besten und ältesten Parzellen. Im Keller bekommen unsere Herkunftsweine besonders viel Zeit und Freiheit, um ihre ganze Größe zu entfalten. Charakter, der lange bleibt.