



MÜLLER-OSWALD

SPÄTBURGUNDER VOM PORPHYR TROCKEN

Jahrgang
2022

BODEN

Die Böden auf denen die Trauben für diesen Spätburgunder wachsen, sind besonders karg und geprägt von Porphyry, einem Vulkanverwitterungsgestein. Diese kühleren Lagen rund um Siefersheim erzeugen Weine mit Finesse, Würze und Mineralik.

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, nach teilweiser Kaltmazeration, 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. Unser Spätburgunder vom Porphyry wurde in neuen und gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Alle unsere Weine sind vegan.

GESCHMACK

Ein finessenreicher Spätburgunder, der mit seinem erdigen und leicht würzigen Duft den Einfluss der porphyrrreichen Böden widerspiegelt. Im Mund zeigt er einen saftigen, frischen und gleichzeitig langen Abgang mit Aromen von Sauerkirsche und Thymian. Das Tannin ist durch die lange Lagerung sehr sanft und gut eingebunden.

SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Spätburgunder passt hervorragend zu hausgemachter Pasta, zum Beispiel mit Salsiccia, Tomaten und weißen Bohnen. Oder auch zur Paella, mit Geflügel und Meeresfrüchten, oder auch nur mit feinem Gemüse aus dem Garten. Eine perfekte Kombination auch mit hochwertigen Kalamata-Oliven und frischer Focaccia.

ANALYSE

0,4 g/l Restzucker . 6,3 g/l Säure . 13,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite

PORPHYR.BIO.KALK.BIO.

•MÜLLER-OSWALD•



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 Porphy, 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.