



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

WEINPASS

Spätburgunder Prestige, oxidativ ausgebaut Weingut: Weingut Höfflin



DETAILS

Art:	Rotwein
Jahrgang:	2019
Land - Region:	Deutschland - Baden - Kaiserstuhl
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0.75 l
Qualität:	Badischer Landwein
Qualität (EU):	Protected Geographical Indication (PGI)
Alkohol in vol. %:	13,00 vol. %
Restzucker:	1,80 g/l
Säure:	6,20 g/l
Ausbau:	Barrique
Allergene:	enthält Sulfite
Besonderheiten:	Naturwein

Auszeichnungen

Gold WINE AWARD INTERNATIONAL 2022

Weinbeschreibung

Ein Pinot Noir-Genuss mit neuer Charakteristik: oxidativ ausgebaut, ohne zugesetzten Schwefel. Dunkel blaurot leuchtet der Wein im Glas. Der Duft erinnert an Erde, eingelegte Süßkirsche und Zwetschge, abgerundet von würzigen Noten. Am Gaumen komplex und aromatisch mit herzhafter Tanninstruktur. Lange Maischegärung, 2 Jahre Reife mit Hefebatonnage in teils neuen Barriquefässern, unfiltrierte Füllung.

Vinifikation

18 Tage Maischegärung, 3 x am Tag gestossen und oft bewegt, 2 Jahre Reife in mehrfach belegten und neuen Barriques, Hefebatonnage, ganz ohne Schwefel, unfiltriert gefüllt

Weingutbeschreibung

Das Weingut Matthias Höfflin auf dem Schambachhof liegt mitten im bezaubernden Schambachtal, einem paradiesischen Kleinod im Naturgarten Kaiserstuhl. Neben den Rebkulturen gedeihen Obst- und Gemüse, die von Diethmar Höfflin, dem Bruder von Matthias Höfflin, bewirtschaftet und über den eigenen Hofladen angeboten werden. Die Flora und Fauna mit über 36 Vogelarten lädt ein zu erlebnisreichen Spaziergängen abseits der Hauptverkehrswege - oder einfach um die Seele baumeln zu lassen. Hier, auf den höchsten Lössschichten des östlichen Kaiserstuhls, b ...