



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASAPORTE DEL VINO

Spätburgunder Prestige, oxidativ ausgebaut Bodega: Weingut Höfflin



DETAILS

Tipo de producto:	Vino tinto
Añada:	2019
País de origen - Región:	Deutschland - Baden - Kaiserstuhl
Variedades:	Spätburgunder
Sabor orientativo:	dry
Contenido de la botella:	0.75 l
Calidad:	Badischer Landwein
Calidad (EU):	Protected Geographical Indication (PGI)
Grado alcohólico (% vol.):	13,00 vol.%
Azúcar residual en g/l:	1,80 g/l
Acidez:	6,20 g/l
Elaboración:	Barrica
Alérgenos:	contiene sulfitos
Características especiales	Naturwein

Premios obtenidos

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.

Vinification

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

Descripción del viñedo

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 ...