



WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PASSEPORT POUR LE VIN

Spätburgunder Prestige, oxidativ ausgebaut Domaine viticole: Weingut Höfflin



DETAILS

Type:	Vin rouge
Millésime:	2019
Pays - Région:	Deutschland - Baden - Kaiserstuhl
Cépage:	Spätburgunder
Douceur:	sec
Unité:	0.75 l
Appellation:	Badischer Landwein
Appellation (EU):	Protected Geographical Indication (PGI)
Teneur en alcool (% vol.):	13,00 vol.%
Sucre résiduel:	1,80 g/l
Acide:	6,20 g/l
Elevage:	Barrique
Allergènes:	contient des sulfites
Particularités:	Naturwein

Prix obtenus

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

Description du domaine

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 ...