

IHRE WEINREBEN - IHR WEIN

Ilbesheim, den 20.04.2019

Weinexpertise

2018

Weißer Burgunder

“Ilbesheimer Kalmit“

Der Wein

Beschreibung: Aromen von Banane und Kiwi, saftig und komplex, viel Schmelz

Säure: 6,7g/L Zucker: 7,7g/L Alkohol: 14,0 % vol

Trinktemperatur: 9 - 11°C

Der Ausbau

Lesetermin: Handlese der Trauben am 07.09.2018

Mostgewicht: 98 Grad Öchsle, Spätlesequalität

Gärung: Gezügelte Gärung, Gärdauer 27 Tage

Lagerung: 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe

Abfüllung: Die Filtration und Abfüllung erfolgte im April 2019

Der Weinberg

Lage: Terrassenlage mit Ausrichtung nach Westen zum Weinort Ilbesheim

Boden: Weißgrauer Tertiärkalk mit einer dünnen Humusschicht

Reben: Weißer Burgunder, gepflanzt im Jahr 1998

Die Weinbergslage

Die “Kleine Kalmit“ ist mit 271m die höchste Erhebung im Rheingraben. Sie ist ein botanisches Kleinod und Naturschutzgebiet, zum Beispiel gedeiht hier die seltene Küchenschelle. Die “Kleine Kalmit“ entstand durch die Senkung des Rheingrabens und die Auffaltung der Gebirge Pfälzer Wald und Odenwald im Lauf von 60 Mio. Jahren.



Trauben vom Weinberg kurz vor der Ernte