

# IHRE WEINREBEN - IHR WEIN

Ilbesheim, den 30.03.2020

## Weinexpertise

**2019**

### **Weißer Burgunder**

“Ilbesheimer Kalmit“

#### **Der Wein**

Beschreibung: Aromen von Zitrusfrüchten gepaart mit Pfirsich, im Abgang frisch und komplex

Säure: 6,9g/L                      Zucker: 5,3g/L                      Alkohol: 13,5 % vol

Trinktemperatur: 9 - 11°C

#### **Der Ausbau**

Lesetermin: Handlese der Trauben am 17.09.2018

Mostgewicht: 97 Grad Öchsle, Spätlesequalität

Gärung: Gezügelte Gärung, Gärdauer 12 Tage

Lagerung: 6 Monate im Edelstahltank auf der Feinhefe

Abfüllung: Die Filtration und Abfüllung erfolgte im März 2020

#### **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