

Alsheim Spätburgunder QbA trocken

Juwel, Rheinhessen, Deutschland



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	charaktervoll, elegant, konzentriert
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	10 -12 °C
Servierempfehlung:	Passt hervorragend zu jeglichen Fleischgerichten.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	12 60 32

Charakteristik

In der Nase der Duft von Kirsche und feinem Holz gefolgt von festen erdigen Aromen. Im Mund viel Würze und dichte Beerenfrucht. Im Abgang sehr druckvoll, konzentriert mit viel Eleganz.

Klima/Terroir

In mittlerer Hanglage mit Südausrichtung gelegen stammen die Trauben von alten und jungen Weinbergen rund um und in Alsheim. Die Böden sind von tiefgründigen Löss und Kalkmergel geprägt.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert Edelstahltanks vergoren. Anschließend lagert er im Edelstahltank auf der Hefe.

Das Weingut

Mit gerade einmal 24 Jahren übernahm Juliane Eller das Weingut ihrer Eltern. Dabei verwandelte sie das Weingut von der reinen Fassweinerstellung, mit frischen Ideen und einer klaren Vision, zu einer neuen Weinmarke. Um geschliffen klare und sortentypische Weine der Spitzenklasse zu erzeugen, findet die Produktion unter ökologischen Gesichtspunkten statt. Dabei wird komplett auf Kunstdünger und Pestizide verzichtet. In Rheinhessen gelegen, rund um Alsheim, befinden sich die Reben in facettenreichen Lagen. Der perfekte Ort um puristische aber dennoch edle Weine herzustellen. Sinnbildlich stehen die Trauben für rohe Edelsteine. Diese werden durch ihren letzten Schliff erst zu einem wahren.



JUWEL[®]

JULIANE ELLER
WEINE

ALSHEIMER
RHEINBLICK