



2012 ENDINGER ENGELSBERG SPÄTBURGUNDER „Barrigue“ trocken

Vinifikation: 14 Tage Maischegärzeit
12 Monate Lagerung in neueren Barriques
Danach Vermählung und Lagerung
In unseren 60 jährigen Ovalholzfässern

Lage: Endinger Engelsberg

Rebsorte: Spätburgunder

Qualitätsstufe: Q.b.A

Geschmack: trocken

Alkohol: 13,5 Vol. %

Restzucker: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,3 g/l

Lagerpotenzial: bis 2019

WEINBESCHREIBUNG

Ausbau in 225 l Französischen Eichenfässern. Aromen von roten Waldfrüchte und samtige Tanine, kräftig und gehaltvoll, dabei aber vielschichtig und elegant. Noch jung! Geschmorte Ochsenschwanz mit Sommerwirsing und Schupfnudeln.

UNSERE VISION: DER BESTE WEIN ZUM JEWEILIGEN ANLASS.

Deshalb streben wir danach, unsere Arbeit im Weinberg konsequent weiter zu entwickeln und im Keller die authentische Persönlichkeit unserer Weine zu fördern. Hier sind wir uns einig mit den weltweit Spitzenerzeugern, die, wie wir, auf eine handwerkliche Tradition setzen, um Ihnen auch in Zukunft reinen Wein einzuschenken.

Viel Freude beim Genießen und guten Geschmack beim Verschenken wünschen Ihnen

Thomas und Regina Rinker
„Freie Winzer,,