



## 2013 ENDINGER ENGELSBERG SPÄTBURGUNDER „GROSSES HOLZFASS“ trocken

**Vinifikation:** 10 Tage Maischegärzeit  
12 Monate in unseren 60-jährigen Ovalholzfässern  
Bis zur Füllung auf der Feinhefe gelagert

**Lage:** Endinger Engelsberg

**Rebsorte:** Spätburgunder

**Qualitätsstufe:** Q.b.A

**Geschmack:** trocken

**Alkohol:** 12,5 Vol. %

**Restzucker:** 1,5 g/l

**Gesamtsäure:** 5,1 g/l

**Lagerpotenzial:** bis 2018

### WEINBESCHREIBUNG

Frisches, klare Kirscharomatik, unkompliziert. Klassische kaiserstühler Ausbauge in über 60 jährigen großen Eichen- Ovalholzfässern.

### 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,“