



## 2011 ENDINGER ENGELSBERG SPÄTBURGUNDER RESERVE \*\*\* trocken

<b>Vinifikation:</b>	5-tägige Kaltmazeration 16 Tage Maischegärzeit Lagerung für 16 Monate in neueren Barrriques 6 Monate in 60 jährigen Ovalhlzfässern Top-Selektion aus unseren besten Spätburgunderanlagen Erst 3 Jahre nach der Ernte im Verkauf
<b>Lage:</b>	Endinger Engelsberg
<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder
<b>Qualitätsstufe:</b>	Q.b.A
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Alkohol:</b>	13,5 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	0,8 g/l
<b>Gesamtsäure:</b>	5,3 g/l
<b>Lagerpotenzial:</b>	bis 2023

### WEINBESCHREIBUNG

Vollkommene Reifeentwicklung nach 16 Monate im neuen feinporigen Eichenbarriquefass und weiteren 2 Jahren Flaschenreife. Herrliche intensive Kirsch- und Röstaromen in der Nase, die von der inneren Dichte bestens getragen werden; ausgeprägte Eleganz.

Zur feinen Tafel mit Medaillons vom Rehrücken und Apfelrotkohl.

### 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,,