

## SCHUPEN

Spätburgunder GG

VDP.GROSSE LAGE

REBSORTE / VARIETY	Spätburgunder / Pinot Noir
JAHRGANG / VINTAGE	2016
BODEN / SOIL	Gipskeuper / gypsum soil
ANBAU / VITICULTURE	Windgeschützte Südlage; Rebgut besteht nicht aus einem einheitlichen Klon, sondern aus
	einer Selektion unterschiedlicher Rebstöcke; Ertragsreduktion durch halbieren der Trauben
	und Grünlese, mehrfach selektive Handlese /wind protected southern vineyard; vines are a
	selection of different clones; sustainable viticulture, yield reduction by cutting the grapes and
	green harvest, selective grape picking from only the mellowest grapes
AUSBAU / VINIFICATION	Selektion der Trauben durch Traubensortierband; schonende Traubenverarbeitung, kräftige
	und lange Maischegärung in der klassischen Holzküfe, Spontangärung, natürlicher,
	biologischer Säureabbau, Ausbau in neuen und gebrauchten kleinen Eichenholzfässern für ca
	12 Monate, anschließende Reifung im großen Holzfass für 10 Monate / gentle grape
	processing, selection of evey single berry, long mash fermentation in traditional wood chests,
	spontanious fermentation and maturing in small oak barrels for 12 months, aging in a big
	barrel for another 10 months
TRINKREIFE / MATURITY	ab 2019 / from 2019
RESTZUCKER / SUGAR	1,1g/l SÄURE / ACID 5,1 g/l ALK. / ALC 13,0 % vol
TRINKTEMP. / DRINK TEMP.	16 - 18 °C
DEGUSTATION / TASTE	Dunkle Früchte in der Nase; kraftvoll, dicht und saftig, mit Aromen von dunklen Beeren,
	Süßholz und rauchigen Noten im Mund; harmonisches Säurespiel und elegant eingebundese
	Holz im Nachhall / smell of dark fruits and smoke; taste of dark berries and liquorice ; elegant
	finish with nice acidity and harmonious tannin
SPEISEN / FOOD	Irisches Salzweidelamm, Schwarzwurzel, Bärlauchrisotto / irish lamb, black salsify, wild garlic
	risotto

