

# Spätburgunder Großes Gewächs, Albiger Hundskopf

**Deutschland | Rheinhessen | 2022 | trocken**

## Beschreibung

Dieser besondere Spätburgunder verbindet Herkunft, handwerkliche Präzision und großes Reifepotenzial. Seine Persönlichkeit verdankt er den kalkmergelreichen Böden der Einzellage Albiger Hundskopf – einem Terroir mit einer Geschichte, die Millionen Jahre zurückreicht. Vor rund 20 Millionen Jahren war Rheinhessen von einem flachen Meer bedeckt. Kalkalgenriffe und kalkmergelige Ablagerungen prägten damals den Untergrund und finden sich bis heute auf den Hügelkuppen der Region. Auf diesen kalkreichen Böden entwickelt der Spätburgunder seine typische Verbindung aus Eleganz, feiner Frucht, Struktur und Tiefe. Im Glas zeigt er sich in samtigem Rot. Reife Waldbeeren, feine Vanillenoten und eine dezent eingebundene Barriquewürze prägen das intensive Bouquet. Am Gaumen präsentiert er sich gehaltvoll und zugleich elegant, mit saftiger dunkler Frucht, feiner Würze, kraftvoller Struktur und langem Nachhall. Eine konsequente Ertragsregulierung im Weinberg sorgt für zusätzliche Dichte und Konzentration. Der Ausbau erfolgt in neuen amerikanischen Tonneaux (500 l Inhalt, Eiche) sowie in französischen Barriquefässern (225 l Inhalt, Eiche) in Zweit- und Drittbelegung. So gewinnt der Wein an Komplexität, ohne seine Frucht und Herkunft zu überdecken. Ein charaktvolles Großes Gewächs mit Eleganz, Kraft und spannendem Reifepotenzial

## Wussten Sie schon?

Ein Großes Gewächs steht für die Idee, dass große Weine nicht zufällig entstehen. Sie brauchen besondere Lagen, sorgfältige Arbeit und den Mut, Qualität über Menge zu stellen. Im Mittelpunkt steht dabei immer die Herkunft. Denn ein Großes Gewächs soll nicht einfach nur kraftvoll oder beeindruckend sein – es soll zeigen, wo es entstanden ist. Boden, Lage und Jahrgang werden zu einem unverwechselbaren Ausdruck im Glas. Dafür beginnt die Qualität lange vor der Lese. Im Weinberg wird konsequent selektiert, Erträge werden bewusst begrenzt und nur hochwertiges Lesegut gelangt in den Keller. Dort braucht es vor allem Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Zeit.

Passt zu:

Ein charaktervoller Begleiter zu aromatischen Wildgerichten, kurzgebratenem Rind oder zartem Lamm. Seine kräftige Struktur harmoniert besonders schön mit herzhaften Röstaromen und würzigen Saucen. Auch zu gereiftem Hart- oder Schnittkäse entfaltet er seine ganze Tiefe und sorgt für einen stimmigen, genussvollen Abschluss.

TECHNISCHE DATEN

|                  |                  |              |                 |
|------------------|------------------|--------------|-----------------|
| JAHRGANG:        | 2022             | LAND:        | Deutschland     |
| REBSORTE:        | Spätburgunder    | ANBAUGEBIET: | Rheinhessen     |
| KATEGORIE:       | Rotwein          | GESCHMACK:   | trocken         |
| TRINKREIFE:      | bis 2032         | ALLERGENE:   | enthält Sulfite |
| INHALT:          | - L              | RESTZUCKER:  | 1,9 g/l         |
| SÄURE:           | 4,2 g/l          | ALKOHOL:     | 13% vol         |
| TRINKTEMPERATUR: | Zimmertemperatur |              |                 |

