



## Ahrweiler Spätburgunder

Ahr är en av de minsta vinregionerna i Tyskland och spa?tburgunder har under senare tid blivit regionens viktigaste druva. Anledningen är att denna nordliga lilla region har fantastiska förutsättningar att göra viner i världsklass av just druvan spa?tburgunder. Tack vare sitt läge ligger Ahrdalen skyddad mot nordliga vindar. Skiffer är ofta den viktigaste jordma?nen i Ahr, men när det gäller just detta vin sa? utgörs jordmånen faktiskt mest av sand, lera och lössjord.

Vinet kommer från tre olika lägen, men huvudsakligen från Rosenthal och även en del från Forstberg och Daubhaus. Dessa lägen har en lång växtsäsong vilket gör att vinerna får en elegant koncentration och mogna toner av frukt och tanniner. Vinrankorna är cirka 25 år gamla och skörden sker för hand. Jäsningen sker bara med hjälp av druvornas egna jäst och vinet lagras ppå stora tyska ekfat. För att behålla de delikata doft- och smakaromerna filtreras inte vinet.

### *Doft och smak*

*En härligt inbjudande doft av mogna röda bär och en mineralitet och blommighet som följs av en smak med väl integrerade tanniner, bra struktur och en stor fruktighet av röda bär och integrerad fatton. Smaken är lång och balanserad, gott!*

Produkt/Art.nr	Ahrweiler Spätburgunder/95466-01
Land/Region	Tyskland/Ahr
Druvor	100% Spätburgunder
Producent	Julia Bertram
Vinmakare	Julia Bertram
Lagring	Tyska ekfat
Årgång/Alkohol	2016/12%
Pris/(exkl. moms)	229,00 kr/(183)
Lansering	Lanseras på Systembolaget 7 september 2018, 1 200 flaskor