MEISER

WEINHEIMER FRÜHBURGUNDER

2023

Frühburgunderbeeren sind besonders klein, aromatisch und süß. Wir lesen sie von Hand, um die hohe Qualität der Trauben zu erhalten. Daraus entsteht ein intensiver körperreicher und dennoch fruchtiger und filigraner Rotwein.
Nach der offenen Maischegärung legen wir den Frühburgunder behutsam in gebrauchte Barriquefässer. Hier bleibt er mindestens 18 Monate. Wir geben ihm genügend Zeit zur Reife, für einen spontanen BSA und die natürliche Klärung. Anschließend wurde er zur Wahrung der Aromen und für den besonderen Grip unfiltriert in die Flaschen gefüllt.
Die Trauben stammen aus dem Filetstück des Weinheimer Kirchenstücks. Die alten Rebstöcke bringen nur noch sehr geringen Ertrag, dafür ist die Qualität außerordentlich.

Der Kanal serious drinking stellt unseren Frühburgunder in seinem Video vor - zum Film: https://www.youtube.com/watch?v=ZOSsNDrh9m8

GESCHMACK	trocken
WEINART	rot
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,4 g/l

WEINGUT MEISER
Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim
Telefon: +49 (0) 6733508
www.weingut-meiser.de • frank.meiser@weingut-meiser.de