MEISER

RESERVE

HÖLLE SPÄTBURGUNDER

2022

Mit Noten von Marzipan, Speck und Mokka ein kräftig-würziger Auftakt, der am Gaumen nicht nachlässt. Ein toller Begleiter für Schmorgerichte.
Der 2022er Jahrgang zeigt sehr fein ausgeprägte Beerenaromen. Er ist kräftig und auf idealer Reife.Der Spätburgunder ist enorm rauchig und strukturiert. Gleichzeitig spendet das perfekt eingebundene Holz samtige Wärme.
Die Weinheimer Hölle ist eine warme nach Süden exponierte Hanglage, die besonderen für den Anbau von Spätburgunder geeignet ist. Durch den leicht erwärmbaren Boden und die gute Belüftung der Trauben finden wir hier ideale Anbaubedingungen.
Im Sommer erfolgte zur Qualitätssteigerung eine Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung und Entblätterung per Hand. Die selektive Handlese im Herbst führte zu perfektem Lesegut. Auf die Maischegärung folgte eine Lagerung für 18 Monate in neuen 500 L Fässern (Tonneaux).

GESCHMACK	trocken
WEINART	rot
BODEN	Rotliegendes
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	0,0 g/l

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