

— FAMILIE —

ALLENDORF

ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG SPÄTBURGUNDER TROCKEN

VDP.GROSSE LAGE®



JAHRGANG
REBSORTE
RESTZUCKER
SÄURE
ALKOHOL
TRINKEMPFEHLUNG

— DER WEIN —

In der Nase finden sich Aromen von Sauerkirschen und Vanille. Auf der Zunge strahlt er mit purer Eleganz, wirkt straff und erinnert an Feuerstein. Die feinen Salzkaramellnoten krönen das lange finish.

-Die rote Diva!

— DER WEINBERG —

VDP.Große Lage zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Hier reifen die besten Weine mit komplexem Geschmack, expressivem Lagencharakter und besonderem Reifeponenzial. Die Lagen werden von den VDP Regionalverbänden mit großer Sorgfalt bestimmt und parzellengenau abgegrenzt.

Der Höllenberg wurde 1339 erstmalig als „an der Helldin“ erwähnt. Sprachlich sind aber alle „Höllens“ nichts anderes als „Halden“, also steile Abhänge. Quarzit, Devon- und Phyllitschiefer schaffen die idealen Bedingungen für elegante Spätburgunder. Unsere Rebstöcke in diesem Filetstück sind 50-60 Jahre alt.

— DIE IDEE —

Geringe Erträge, ideale Bodenbeschaffenheit und eine frühe Lese sind die Säulen eines großen Spätburgunders. Die Vergärung mit 10 % Rappen verleihen dem Wein eine feine Phenolik. Um die Kraft einzufangen, bauen wir ihn in erst- und zweitbelegten Barriques aus. Nach der 18-monatigen Fassreife gelangt der Wein unfiltriert auf die Flasche.

— DIE BEGLEITUNG —

Kurz gebraten oder geschmort – zu Reh, Hirsch oder Rind immer die ideale Option. Überraschend zu in Aromaten gebratenem Seeteufel mit Steinpilzrisotto.



WEINGUT

FRITZ ALLENDORF