

— FAMILIE —

ALLENDORF

ASSMANNSHÄUSER FRANKENTHAL SPÄTBURGUNDER TROCKEN

VDP.ERSTE LAGE®



JAHRGANG
REBSORTE
RESTZUCKER
SÄURE
ALKOHOL
TRINKEMPFEHLUNG

— DER WEIN —

Der feingliedrige Frankenthal überzeugt mit seiner tiefgründigen Art. Griffig kommt er mit kühler Säure daher und wirkt gleichzeitig grazil. Ein tiefgründiger Spätburgunder mit Würze und Mineralität.

Tipp: dekantier mich!

— DER WEINBERG —

VDP. Erste Lage kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen und nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig hoher Qualität erzeugt wurden. Die Lagen werden von den VDP Regionalverbänden mit großer Sorgfalt bestimmt und abgegrenzt. Östlich vom weltbekannten Höllenberg wachsen unsere 30-50 Jahre alten Reben auf Quarzit- und Schieferverwitterungsböden.

Die steilen Nord-Südhänge bieten eine ideale Exposition für die ausgezeichneten Spätburgunder dieser Lage.

— DIE IDEE —

Die steilen und sonnenbeschienenen Hänge geben dem Frankenthal eine besondere Identität. Um diese zu bewahren, erfolgt der Ausbau ausschließlich in zweit- und drittbelegten Barriques. Nach 18 Monaten im Holzfass, in der die einzigartige Mineralik nicht maskiert wird, darf der Wein unfiltriert auf die Flasche.

— DIE BEGLEITUNG —

Rinderfilet oder Kotelett vom Ibericoschwein sind der ideale Partner für diesen Spätburgunder.



WEINGUT

FRITZ ALLENDORF