

— FAMILIE —

ALLENDORF

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

VDP.GUTSWEIN



JAHRGANG
REBSORTE
RESTZUCKER
SÄURE
ALKOHOL
TRINKEMPFEHLUNG

— DER WEIN —

Aromen von Kirschen und Brombeeren geben diesem Spätburgunder Körper und Tiefe bei lebendigem Trinkfluss.

Kirsche – Brombeere – filigranes Holz

— DER WEINBERG —

Von Hallgarten bis Assmannshausen, wo der Rhein seinen sonst so zielstrebigsten Lauf ändert, wachsen im Schutz des Taunusgebirges unsere Reben. Durch den Wechsel der Fließrichtung entstehen Südhänge, auf denen unsere Trauben mit Sonne verwöhnt werden. Die vielfältigen Böden von lehm-Löss bis Quarzit ermöglichen viele Facetten.

— DIE IDEE —

Handselektionierte Trauben werden nach einer offenen Maischegärung in 80-120 Jahre alten Doppelstück- und Stückfässern ausgebaut. Wir schenken dem Wein 15 – 18 Monate Zeit im Fass, damit er sich in Ruhe entwickeln kann. Die gute Basis als Einstieg in unser Rotweinsortiment.

— DIE BEGLEITUNG —

Passend zu Räucherwurst und Schinken. Spaghetti Amatriciana



WEINGUT
FRITZ ALLENDORF

Kirchstraße 69 65375 Oestrich-Winkel T +49 6723 9185-0 F +49 6723 9185-40 allendorf@allendorf.de www.allendorf.de