SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2023

Michelsberg

METTENHEIMER SPÄTBURGUNDER
TROCKEN

An alten Spätburgunder Reben in unseren Top-Lagen wachsen diese Trauben. Ausgedünnt und mehrfach vorsortiert reifen hier die Trauben in sonniger Südostlage. Ein Kleinod mit Vogelgezwitscher und Insektenhotel. Vollreif geerntet, zügig vergoren um ja nix von der Konzentration zu verlieren, lagert der junge Wein dann für 24 Monate im Barrique.



BESONDERHEIT	Spätburgunder at its best! Selektion feinster Trauben unserer TOP-Lage Michelsberg
SENSORIK	Dieser Wein hat eine beeindruckende Farbe - ein kräftiges Granatapfelrot. Der Geruch ist warm und elegant, mit würzigen Noten von gerösteten Kastanien und Harz der Nadelbäume. Der Geschmack erinnert an reife Kirschen und Pflaumenmus. Kommt er mit Sauerstoff in Kontakt, fügt sich Baumrinde, Leder und Holzrauch im Geruch hinzu. Ein Wein zum Meditieren und Träumen, der sich in Kombination mit feiner und aromatischer Küche äußerst wohl fühlt.
EMPFEHLUNG	Steinpilzrisotto mit wilden Kräutern, angeräucherte Perlhuhnbrust, gebraten, mit Schwarze Johannisbeer-Essigjus auf Linsengemüse und Rauchspeck, Rinderfilet mit Trüffel und gebratener Gänseleber, Lammkeule mit Estragon-Rotweinsauce und Bulgur, Rehrückenmedaillons mit Hagebuttenjus und kleinen Steinpilzpfannkuchen.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	6,6 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Spätburgunder
TRINKTEMPERATUR	20 °C
BODEN	Südosthang im Direktzug mit mittlerer Steigung, mit jeder Menge gelbem Löss
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland

Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer" Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

SANDER - ökologische Weine
In den Weingärten 11
67582 Mettenheim

Telefon: +49 (0) 6242 1583
Fax: +49 (0) 6242 6589
info@sanderweine.de
www.sanderweine.de

Naturland
Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W

DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft