SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2024

Vom Löss

METTENHEIMER SPÄTBURGUNDER
TROCKEN

An jungen Spätburgunder-Reben in unseren Top-Lagen wachsen diese Trauben. Früh entblättert um den Trauben die notwendige Sonne zu gönnen, strotzen die Weinberge voller Kraft. Nicht zu reif geerntet, so bleibt die Feinheit des Spätburgunders erhalten. Dann auf den Schalen für 12 Tage vergoren und zum Reifen in 3 bis 5 mal verwendete Barriques und Tonneaus (500 l) für ein Jahr versteckt.



BESONDERHEIT	Regionale Besonderheit, moderne Aromatik, beerig mit reifer Frucht.
SENSORIK	Gedecktes Granatrot mit Aufhellungen zum Rand hin. Reife Sauerkirschen, Brombeeren, Pflaume und getrocknete Feigen vermischen sich mit Unterholz, Baumrinde und schwarzem Pfeffer. Mit Sauerstoffkontakt treten noch Noten von Wacholder, Leder und Holzrauch hinzu. Der geschmeidige Gaumen kokettiert mit feiner Fruchtsüße, weichem Tannin und animierender Säure. Der mittlere Nachhall wirkt äußerst anregend und mineralisch.
EMPFEHLUNG	Animierender und strukturierter Spätburgunder, der die Begleitung von würziger Küche mit konzentrierten Saucen sucht. Geräucherte Rote Bete auf Rucolasalat, Ente kross mit Sauerkirschen, Schinken im Brotteig, Kalbsragout mit Tomaten und Champignons, Lammkeule mit Estragon-Rotweinsauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin.
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,5 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Spätburgunder
TRINKTEMPERATUR	16 °C
BODEN	Über 2 Meter starke Lössauflage in teils terrassierten Parzellen an der Abbruchkante des Rheintals
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