



S A N I

ÖKOLOGISCHE

2024

Spätburgunder

TROCKEN

Schon vor der Ernte wird sorgsam aussortiert. Danach werden Burgundertrauben gemaischt und in ca. 10 Tagen vergoren. reift dann in unserem Rotweinkeller.

BESONDERHEIT	Fruchtbetontes Mittelschergewicht, Spätburgunder jeden Tag
SENSORIK	Funkelndes Granatrot mit Aufhellungen zum zarten rubinroten Reflexen. Animierende frische Waldhimbeere, Himbeerkonfitüre, Sauerkirsche. Dezent Anklänge von Kräutern und etwas Pfeffer. Gaumen ist fruchtig und leichtgewichtig, mit feiner Gerbstoffstruktur und eleganter, anregender Struktur.
EMPFEHLUNG	Gerne leicht gekühlt und zu pikanten Leckereien wie rohem Schinken, Gemüsequiche, Flammkuchen. Spätburgunder geschmort mit Tomaten
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	5,2 g/l
RESTSÜSSE	2,3 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Spätburgunder
TRINKTEMPERATUR	18 °C
BODEN	Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO





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.

