



2016 Sieben Winter**73-16**

Charakteristik

Der Sieben Winter Weisswein ist ein sehr komplexer, anspruchsvoller Weißwein. Trotz seiner sehr langen Lagerung im großen Holzfass, über 7 Winter auf der Hefe, ist es ein eleganter, eher reduktiver, frischer Wein, der erstaunlich viel Frucht aufweist und eine lebendige Säure besitzt. Dabei ist er niemals holzbetont oder üppig. Auch die hohe Tanninstruktur ist noch deutlich spürbar und verleiht ihm weiteres Alterungspotential für die nächsten Jahre in der Flasche. Besonders im Nachhall vereinen sich Frische und Reife zu einem Wein, der außergewöhnlich ist und sich vor allem als Speisenbegleiter gut eignet.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Trauben stammen zu 100% aus den beiden vulkanischen Großen Lagen Kirchberg und Steingrubenberg mit Vulkanfels -Gestein als Bodenart. Der Kirchberg ist Richtung Süd-Westen exponiert und somit eine warme, aber auch sehr karge Lage. Richtung Osten und somit etwas kühler ist der Steingrubenberg ausgerichtet.

Geschmacksrichtung

Trocken.

Rebsorte und Klone

80 % Grauburgunder und 20 % Chardonnay.

Vinifikation

100 % selektive Handlese. Pressung mit hoher Gerbstoffauslösung. Vergoren ohne Vorklärung oder Sedimentation zügig bei moderaten Temperaturen mit natürlichen Hefen im großen Holzfass (5.000 Liter) in unserem Bergkeller bei 13 Grad. Ebenfalls im großen Holzfass folgten der biologische Säureabbau und eine lange Lagerung auf der Hefe über sieben Winter mit regelmäßiger Batonnage. Das Fass wurde immer spundvoll gehalten. **Gelesen 2016, abgefüllt ohne Filtration im April 2023.**

Analytische Werte

Restzucker 0,7 g/l | Gesamtsäure 7,8 g/l | Alkoholgehalt 13% Vol.

Speisenempfehlung

Gebratener Glattbutt mit Zitrus Beurre Blanc Venere Reis und Romanesko.

Gratinierter Seeteufel mit milder Currysauce, Karotten und Nudeln

Lagerpotenzial

→ 20 Jahre

Servierempfehlungen

Trinktemperatur 12° in einem Burgunder Glas.

In jungen Jahren 3-4 Stunden vorher in der Karaffe belüften.

Artikelnummer

73-16