



GNEIS ★★ SPÄTBURGUNDER 2013 · QBA TROCKEN

12,5% vol. vorh. Alkohol • 4,2g/l Restzucker • 6g/l Säure



DIE LAGE

Großlage „Glottertäler Eichberg“, Einzellagen „Einbollen“ und „Wisser Eck“ Verwitterter Gneis



DER AUSBAU

Nach der schonenden Lese bei kühlen Temperaturen wurden die Trauben vorsichtig abgebeert und in Verbindung mit Trockeneis in den Maischegärständer gelegt. Die Gärung setzte nach ca. 5 Tagen langsam ein und dauerte 14 Tage an. Im Anschluss folgt eine 3wöchige Maceration bevor die Maische abgepresst und der Wein in 1. bis 3. belegte Barriquefässer gefüllt wurde.



DER WEIN

Leuchtendes Granatrot. Das Aromenspektrum reicht von feinen Röstnoten bis zum Duft von frisch gebackenem Brioche. Im Gaumen spürt man angenehme Gerbstoffe. Sehr mineralischer und komplexer Spätburgunder.



WEINGUT OTTO & MARTIN FREY

Im Brühl 1 • D-79211 Denzlingen • Breisgau
Telefon 0 76 66 • 52 53 • Fax 0 76 66 • 23 14
info@frey-weine.de • www.frey-weine.de