



## 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