



GUTSWEIN

SPÄTBURGUNDER

2014 · TROCKEN

13% vol. vorh. Alkohol • 1,4g/l Restzucker • 5,0g/l Säure



DIE LAGE

Glottertäler Eichberg, Gneisverwitterung



DER AUSBAU

Schonende Handlese

Nach 2 Tagen im Maischegärtank begann die Gärung für ca. 10 - 14 Tage. Weitere 14 Tage blieb der Wein in Maischekontakt. Dann schonende Pressung. 50 % Lagerung im großen Holzfass, 50 % im Stahltank. Der Biologische Säureabbau erfolgte spontan.

Weitere Lagerung im Holzfass bzw. Edeltank



DER WEIN

schöner, dichter Spätburgunder
Leuchtendes Rubinrot, feine Tanninstruktur
Hauch von Kirschmaische



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