



ALTE REBE ★ SPÄTBURGUNDER 2014 · QBA TROCKEN

12,5% vol. vorh. Alkohol • 0,1g/l Restzucker • 5,1g/l Säure



DIE LAGE

Glottertäler Eichberg: Wisser Eck, Einbollen,
Gneisverwitterung



DER AUSBAU

Schonende Handlese.

In Verbindung mit Trockeneis in den Maischegärständer gelegt. Nach 4 bis 5 Tagen begann die ca. 14 Tage dauernde Gärung. Danach wurde die Maische 12- 15 Tage nachmazeriert und dann abgepresst. Im Anschluss wurde der Wein in mehrbelegte Barriques gefüllt. Nach 3 bis 4 Monaten begann spontan der Biologische Säureabbau. Weitere 12 - 15 Monate später wurde der Wein unfiltriert abgefüllt.



DER WEIN

Leuchtender, rubinroter Spätburgunder. Reife Frucht von schwarzer Johannisbeere, getrockneter Tabak Sehr gut eingebundene Holznuancen.



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