



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