



ALTE REBE ★ SPÄTBURGUNDER 2015 · QBA TROCKEN

13,5% vol. vorh. Alkohol • 0,5g/l Restzucker • 5,7g/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