Ich bin ein Spätburgunder Auslese trocken aus der Lage Engelsberg in Endingen am Kaiserstuhl.

Meine Rebstöcke wachsen auf tiefgründigen, kalkhaltigen Lößböden. Um einen Wein zu werden wie ich einer bin, tragen meine Rebstöcke bis zu 60 % weniger Trauben. Ca. 2 Drittel meiner Trauben werden auf den Boden geschnitten. Die Rebstöcke werden somit entlastet und können ihr ganzes Potenzial in die restlichen Trauben stecken. Auch im Keller werde ich mit viel Aufwand und so schonend wie möglich verarbeitet. Im Barriquefass verweilte ich für 16 Monate und konnte somit heranreifen. Eine gute Mischung aus Erfahrung, Wissen und Bauchgefühl machen mich zum puren Weingenuss.

Im Duft überzeuge ich mit schwarzen Früchten wie Johannisbeere und Brombeere. Mein strukturierter, tanninreicher Körper, mit lang anhaltender Frucht im Gaumen verleitet zum Träumen.

Ich werde am liebsten bei 18-20 °C getrunken.

