



# BLANKEN HORN



## Schliengener Roggenbach Grauburgunder 2020 VDP.ERSTE LAGE®

trocken

Art.Nr. B51520

### JAHRGANG

Hauptweinklese auch bei uns schon Ende August. Bis in den September hinein war die Witterung sehr heiß, dazu kam eine oft lange anhaltenden Trockenheit – beides hatte deutliche Mengenverlust bei der Rebernte zur Folge. Die gelesene Menge jedoch ergab sehr gesunde, ausgereifte Trauben, die im Rotweimbereich zudem perfekt ausgefärbt waren.

### ANALYSEDATEN

Alkohol: 12,5% vol. | Restzucker: 0,5 g/l | Säure: 6,9 g/l

### VINIFIKATION

Spontangärung, mindestens 10 Monate Lagerung in den Eichengebinden meist auf der Vollhefe. Teilweise biologischer Säureabbau.

### WEINBERG

Schliengener Roggenbach VDP.ERSTE LAGE

### DEGUSTATION

Erstaunliche Frische in Kombination mit cremiger Struktur. Langer, belebender Nachhall mit rosa Pfeffer und Bergamotte.

### TRINKTEMPERATUR

10°C

### TRINKREIFE

2023-2033

### SPEISEEMPFEHLUNG

Seiteufel mit Speck und Salbei gebraten; Rote Bete auf Rucola mit Walnüssen