

Sonnenberg Spätburgunder

Art.-Nr.: 15 18



Kategorie	Lagenweine
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Rheinhessen
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Lagenwein
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Lage	Sonnenberg

Beschreibung

Der Spätburgunder vom Vendersheimer Sonnenberg bildet die Spitze unseres kleinen, feinen Rotweinsortiments. Die komplexe Aromatik schlägt einen sofort in den Bann und offenbart nach und nach ihre Facetten, wie duftige Waldbeeren, Mokka und Tannenharz. Die reife Tanninstruktur gibt ihm ein Gerüst, in das sich der elegante Körper harmonisch einfügt.

Der Sonnenberg ist eine südexponierte Lage, die in einem Kessel liegt. Daher staut sich hier auch die Wärme des Sommers und der roter Boden aus Tonmergel speichert besonders viel Wärme, welche er über Nacht an die Trauben abgibt. Perfekte Voraussetzungen für einen besonderen Rotwein, denn Martina liebt Weine aus Apulien, wo auch ihr Schwiegervater herkommt. Und das sind natürlich schwere Rotweine. Dabei geht es ihr nicht darum diese zu kopieren, sondern spannende Ansätze zu implementieren - und genau so einen intensiven Rotwein, wie in Apulien macht sie mit dem Sonnenberger Spätburgunder. In viel Vorarbeit im Weinberg werden die Trauben geteilt, es bleibt kaum eine Blätterwand stehen und die Trauben kommen nach der Handlese in die traditionelle Büttengärung. Das heißt aber auch mehrmals am Tag mit



WEINGUT BERN HARD

der Hand die Maische unterstoßen, da das am schonendsten ist und man am meisten Gefühl mit der Hand hat, um zu spüren wie es dem Wein geht. Bereits sehr früh am Morgen hat Martina damit immer angefangen und ihr Opa hat sie aus dem Fenster beobachtet. Eigentlich hat sie nur auf das Donnerwetter gewartet, doch er kam tatsächlich zu ihr und hat ihr Hilfe angeboten, damit sie sich bereits morgens anderen Dingen widmen kann. Mittags kam dann ihre Mutter und fragte: was machst du da? Das ist ja voll entspannend, darf ich das auch mal machen? Als nun auch Jörg merkte, dass jeder an den Wein Handanlegen durfte außer er, wollte er natürlich auch ein Teil des Experiments werden. Heute muss Martina schon fast Glück haben, ihren Wein überhaupt noch selbst in die Finger zu bekommen, denn aus dem anfänglich mit Skepsis betrachteten "Experiment" ist ein hoch geschätzter und etablierter Tropfen geworden. Weitere zwei Wochen bleibt er noch stehen, wird dann vorsichtig abgepresst und in lagerfähige Holzfässer ohne Schwefel gegeben. Ein Wein mit einer echten Geschichte.

Eichelmann Weinführer: 87 Punkte

VINUM Weinführer: 86 Punkte

Boden

Tonmergel

Ausbau

Selektive Handlese | Maischegärung | Holzfasslagerung

