



# altenkirch

## 2012 Spätburgunder

### Produktinformationen

Rebsorte	Spätburgunder
Lage	Kapellenberg
Boden	Schiefer & Löss
Lagerfähigkeit	8 Jahre
Geschmacksrichtung	trocken

### Analysedaten

Ausgangsmostgewicht	98 ° Oe
Alkoholgehalt	13 % Vol.
Gesamtssäure	4,8 g/l
Restzuckergehalt	2,4 g/l

---

### Der Wein

Auch Rotweinreben fühlen sich in der Steillage wohl, wie unser Spätburgunder unter Beweis stellt. Von Hand gelesen, traditionell auf der Maische vergoren, reift der tief rote Burgunder 12 Monate in Holzfässern, bis er schließlich in die Flasche gelangt. Jung getrunken dominieren Aromen dunkler Kirschen und Brombeeren, bei fordernder Tanninstruktur. Mit zunehmender Flaschenreife überwiegen Cassisnoten und die Tannine bereiten ein samtiges Mundgefühl.

---

### Der 12er Jahrgang

Schon früh legte der 12er Jahrgang die Weichen Richtung Topqualität. Schlechtes Blütewetter regulierte früh die Erträge. Ein warmer, trockener Spätsommer und die lange Reife bis in den November hinein lieferten kerngesunde und aromatische Trauben.

---

### Das Weingut und die Steillagen

Das 1823 gegründete Weingut Altenkirch befindet sich am Rande des Rheingaus in Lorch, mitten im Weltkulturerbe Mittelrheintal. Hier trifft der Taunus auf den Rhein und formt Steillagen mit einer Steigung von bis zu 60 %. Das Weingut bewirtschaften 15 Hektar Steillagen-Weinberge in mühevoller Handarbeit, wobei die Rebflächen mehrheitlich mit Riesling bestockt sind. Die große Vielfalt der Lorcher Böden reicht von schiefergeprägten, bis hin zu löss- und quarzithaltigen Böden und liefert die Basis für einzigartige Weine.

