



# ORTENAUER WEINKELLER

SEIT 1953 IN BADEN

## Weinexpertise

### Nostrum 0,75 L

Besondere Weine werden an besonderen Orten angebaut. Das Affental ist ein solcher Ort. Unsere Spätburgunderreben schlagen ihre kräftigen Wurzeln tief ins Erdreich der Vorbergzone des Schwarzwaldes. Nicht viele Gegenden Deutschlands können sich so vieler Sonnenstunden rühmen wie unser traumhaftes Anbaugebiet im Herzen Badens. Granitverwitterungsböden speichern die reichhaltige Wärme der Sonne und geben diese Lebensenergie auch nachts an unsere Spätburgunderreben weiter, während die steilen Lagen sie hervorragend gegen kalte Ostwinde abschirmen.

<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder
<b>Anbaugebiet:</b>	Baden
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2018

#### Ausbau:

Die Trauben wurden im vollreifen und kerngesunden Zustand von Hand in Affental gelesen und selektiert. Zuvor wurde in diesem Weinberg eine Ertragsreduzierung durch Traubenteilung von 50 kg/ar durchgeführt um den Geschmack und den Extrakt der Trauben zu konzentrieren. Im Weinkeller wurde der Wein 4 Wochen lang auf der Maische vergoren. Im 2 Stunden Takt wurde der Maischekuchen von Hand untergestoßen und die Gärung ständig überwacht. Die Lagerung des Weins erfolgte 11 Monate in Erstbelegung in einem französischen Eichen-Barriquefass, wodurch der Wein in Ruhe reifen konnte und seinen kräftigen Körper und die feinen Holzaromen erhielt.



Aromen von dunklen Beeren, Vanille, Gewürznelken und geröstetem Holz



Kräftig und vollmundig, mit gut eingebundenen Tanninen



Ein Spätburgunder, der zu Steak, Wildgerichten und Schmorbraten passt.



14–16 °C

Analyseauszug aus AP-Nr.\*

<b>Alkoholgehalt:</b>	14 % vol.
<b>Säure:</b>	5,7 g/L
<b>Süße:</b>	1,6 g/L
<b>Trinkreife:</b>	2020–2030

#### Aromen:



Dunkle Beeren



Vanille



Gewürznelken



Enthält Sulfite

\* Analysewerte laut A. P.-Nr. 548.162.20  
Stand: 07.09.2020