



## 2005 Kastanienbusch Spätburgunder Großes Gewächs

*Aus sehr geringem Ertrag heraus konzentriertes Spätburgunder Lesegut. 2005 gelesen und ohne Rappen ca. 3 Wochen im Rotweintank auf der Maische gelagert und vergoren. Deshalb benötigt der Wein auch eine lange Fasslagerzeit, bevor er „trinkreif“ serviert werden kann. Sein großes Potenzial wird er erst, wie alle großen Burgunder, in einigen Jahren zeigen.*



**WEIN** Kirschrot, klares, noch rauchiges Bukett. Süße, reife Fruchtnoten nach Kirsche und feines Cassis. zugleich kühl und fein. Im Gaumen mit feiner, süßer Kirschfrucht, feiner Säure, festem Tannin und nerviger, lang anhaltender Mineralik. Ein ausgewogener, finessenreicher noch immer junger Burgunder mit Potenzial!



**BODEN** Buntsandstein

Auch der Sandstein ist ein Metamorphit, der durch Druck und hohe Temperatur aus älteren Steinen, Magmatiten und Sedimenten entstanden ist. Der Wert des Sandsteins als Muttergestein ist bestimmt durch seinen Silikatgehalt.  
Anbau: Riesling, Silvaner, Spätburgunder



**LAGE** Kastanienbusch

Die Lage Kastanienbusch liegt westlich von Birkweiler. Sie besteht aus einem Talkessel, der nach Westen hin durch die Hänge des Hohenberges vor den kalten Luftströmungen aus dem Pfälzer Wald geschützt ist. Nach Osten bildet der Taschberg, ein Hügel, der mit Weinbergen bepflanzt ist, einen natürlichen Übergang bis an das Dorf. Die Weinberge liegen bis zu 320 m über NN und sind zum Teil bis 30 % steil. Wir besitzen seit drei Generationen 11 verschiedene Parzellen mit einer Gesamtfläche von über 6 ha in dieser Lage. Die unterschiedlichen Bodenverhältnisse in dieser Lage Kastanienbusch erlauben uns den jeweiligen Idealboden den unterschiedlichen Sorten zuzuordnen.



**LESE** Aufwendige, selektive Handlese



**ERTRAG** 30 hl / ha



**AUSBAU** entrappen des Leseguts (Trennen der Beeren von den Stielen), Maischegärung im Rotweintank, Barriquelagerung



**LAGERFÄHIGKEIT** 10-15 Jahre



**ESSENSEMPFEHLUNG** kräftige dunkel Fleischsorten gebraten oder geschmort mit viel Gemüse, gebratene oder geschmorte Lammkeule mit frischen Kräutern, kräftige Käsesorten



**TRINKTEMPERATUR** ca 18 °