



## Spätburgunder Toreye

rood

**LAND VAN HERKOMST :** Duitsland

**REGIO :** Gönheim - Pfalz Ong. 100 km ten zuiden van Frankfurt

**PRODUCENT :** Eymann

**DRUIVENRAS :** 100 % Spätburgunder = Pinot Noir

**BIO :** ja Biodynamisch, Demeter gecertificeerd

**AROMA :** kers, framboos, klein rood bosfruit, subtiele aardse tonen

**SMAAK :** mineraliteit, bosfruit, kers, zachte tannines, mooi gebalanceerd

**VATRIJPING :** ja, 10 maanden in barriques en tonneaux uit Mercurey, Zuid-Bourgogne.

**BEWAAR POTENTIEEL :** 6 jaar

**SERVEER TEMP. :** 10° C

**WEETJE :**

- Uitsluitend manuele pluk
- "Löss" = benaming voor de bovenlaag de bodem. Samenstelling van oa kalk, mineralen, klei en silex .
- Pinot Noir uit de Masalle selectie van de Côte de Nuits. Masalle is één van de meest nobele Pinot Noir types die er zijn. Kleine dichte trosjes die geweldig mooi fruit leveren. Echter vrij moeilijk te verbouwen, omdat ze erg ondergehevig zijn aan grijsrot en als biodynamisch wijnbouwer mogen er geen chemische middelen gebruiken.
- Een opbrengst van slechts 35 a 40 hl/hect. Heel strenge selectie van de manueel geplukte druiven die na het kneuzen ong 3 tot 4 weken op de schil weken en waarop een spontane gisting gebeurt. Dus geen gebruik van kunstmatige gisten.
- Enkel Pigeage om op een subtiele wijze extra smaak en kleur in de most te verkrijgen.
- Net zoals de ondergrond van de Sonnenberg wijngaarden bestaat ook de ondergrond waarop deze eiken groeien hoofdzakelijk uit kalksteen.
- Ongefilterd en geen toegevoegde sulfiet
- Beperkte jaarlijkse productie

Phivino Wijnimport – Broekstraat 167 – 9220 Hamme – 0478 385607 – [info@phivino.be](mailto:info@phivino.be)