



SCHLOSSGUT HOHEN BEILSTEIN

2016

Cuvée „Robert Vollmüller“ trocken SILBERLING



Rebsorten: Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Cortis, Cabernet Carbon

Lage: gewachsen unterhalb der Burg Hohenbeilstein in den Weinbergen der Familie Dippon – größtenteils aus der Einzellage „Hohenbeilsteiner Schlosswengert“

Lesezeitpunkt : Spätburgunder 8. 10. 2015, Lemberger 12.10. 2015, Cabernet Cortis 15.9.2015, Cabernet Carbon 14.10.2015

Jahr: Durch den sonnigen und trockenen Sommer reiften in 2015 kleinbeerige Trauben, die in der Oktobersonne leicht eintrockneten.

Vinifikation: Einmischung in offene Maischegärbehälter, langsames spontanes Angären, nach weiteren 3 Tagen Zugabe von Selektivhefen, Gärung über 8 – 12 Tage bei 28° C, Alkoholische Nachmaceration, Pressen, Biologischer Säureabbau im Barriquefass, 20 % neues Barrique – 80 % gebrauchte Barrique 12 Monate Barriqueausbau

Geschmacksrichtung: trocken mit präsentem Gerbstoffgerüst

Beschreibung: kräftiger, voluminöser Rotwein, nach interner Klassifikation – „Silberling“. Kräftige, ausdrucksstarke Assemblage mit Duft nach roten Beeren, tragendes Gerbstoffgerüst. Benannt nach dem Gründer des Schlossguts: Kommerzienrat Robert Vollmüller. Er erbaute die historische Weinkelter, pflegte die Mauern und Brunnen am Schlossberg Hohenbeilstein.

Lagerfähigkeit: Wein mit Zukunft – Lagerfähig bis ca. 2024.

Essensempfehlung: zu Wild – oder auch zu kräftigem, reifem Weichkäse

Trinktemperatur: 18°C

Alkohol : 13,5%

Restzucker: 3,4 g/l

Säure: 5,9 g/l