

Cuvée

Apollon

non-vintage

sorten/ grape varieties: Chardonnay (70%), Riesling (30%)

boden/ soils: Schwere eisenhaltige Lehmböden, kühle Waldnähe/
Iron-rich clay situated near a forest

alter der reben/ age of vines: 35–45 Jahre/ years

lese/ harvest: Handlese/ hand-picking: 15.9.2016 & 7.9.2017

vinifizierung/ vinification: Spontan vergoren, 40 Tage gekühlt auf der Maische, während der Gärung abgepresst und ins gebrauchte Eichenfass gezogen, bis zur Füllung 2 & 3 Jahre auf der Vollhefe, abgefüllt 2019, unfiltriert, ungeschönt/ Spontaneous fermentation, 40 days cold-macerated on the skins, pressed during fermentation and then aged for 2 & 3 years on the gross lees in used oak barrels, bottled in 2019, unfiltered and unfinned

säure/ acidity: 6,4 g

restzucker/ residual sugar: 1,4 g

optimale trinktemperatur/ serve at: 14–18°C

für uns trinkreif in/ best enjoyed in: 5–50 Jahren/ years

flascheninhalt/ unit: 0,75 l

kostnotiz/ tasting notes: Natürlich spontanvergoren, unfiltriert, ungeschönt, im gebrauchten Holzfass gereift – ungeschminkter Charakter. Unaufdringlich sanfte Überzeugungskraft erinnert an Kräuterwürze, stoffige, griffige Komponenten vereinen sich mit fruchtigen, zarten Nuancen, Kühle mit Wärme, Feinheit mit Kraft. Engmaschiger, balancierter Abgang.
Herbs and spices, with good grip and substance, accompanied by fruity, delicate notes and a tight, balanced finish.

Preis ab Hof / price ex cellar door: 22,00 EUR