

MDB

MÜLLER - DR. BECKER

Frühburgunder Die Wildsau

Dalsheimer Sauloch

- Der fruchtige Klassiker -

Lage:	Dalsheimer Sauloch
Boden:	Kalk und Lehm (Mineralität, Fülle)
Alter der Reben:	25 Jahre
Rebsorte:	100% Frühburgunder
Handlese:	4. September 2020
Jahrgang:	2020
Alkohol:	13,0 %
Fruchtsäure:	6,1 g/l
Fruchtzucker:	0,0 g/l

Handlese und anschließende traditionelle Maischegärung inklusive der Rappen für eine lange Reife im Fass und in der Flasche.

Die Gärung im Holzbottich dauerte 28 Tage. Reife im französischen Barriquefass für ca. 18 Monate, Agé-sur-lie, d.h. Reifung auf der Feinhefe um die feinen, weichen Aromen zu fördern.

Der Frühburgunder wächst auf einem Kalk- Lehm Boden im Sauloch, dort wo sich die Wildschweine früher gerne gesuhlt haben, da das Regenwasser nur langsam durch die Lehmschicht sickerte.

Deshalb die **WILDSAU!**

Wie der Name schon sagt, stammt der **Frühburgunder** aus der Familie der Burgunder und ist eine natürliche Mutation des Spätburgunder. Da der Rotwein zwei Wochen vor seinem "großen Bruder" reif ist, wurde er entsprechend benannt. In den 1950er Jahren war die Frühburgunder-Rebe fast ausgestorben und wurde dann in den 70er Jahren durch gezielte Erhaltungsmaßnahmen des Geisenheimer Weininstituts wieder etabliert.

Geschmack:	ein dunkles Rubinrot und fruchtige Aromen wie Kirsche, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere, aber auch rauchige Noten.
Passt zu:	zur Käseplatte, ideal zu dunklem Fleisch Braten oder Wild
Trinktemp.:	14-16°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



Vinum



DER FEINSCHMECKER **falstaff**
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL