Jahrgang 2024

Honigsack Spätburgunder

GABEL Pfalz

Jahrgang 2024

Ein in unseren Augen unglaublich starkes Jahr mit viel Potential besonders im Hinblick auf die Burgunder. Nach einem ungewöhnlich frühen Austrieb folgten eher kühle und regnerische Monate, wodurch die Trauben langsam reifen konnten und eine feine Aromatik entwickelten. Die Trauben zeigten sich von ihrer besten Seite: mit moderaten Erträgen, viel Aroma und einer optimalen Reife. Dank unseres engagierten Teams konnten wir von Anfang September bis zum 07.Oktober alle Weinberge ernten.



Weinberg

In unseren Weinbergen arbeiten wir biologisch und sind seit 2025 Demeter zertifiziert – ein wichtiger Schritt, um die Böden lebendig zu halten und damit unser wichtigstes Gut zu bewahren. Die Lage Honigsack liegt unterhalb von Herxheim und ist gepärgt von kalkhaltigem Boden. Besonders beeindruckend ist der Anblick, wenn man früh morgens im Weinberg arbeitet und mit Blick auf die Rheinebene den Tag begrüßt – ein wirklich wunderbares Erlebnis. Der Weinberg ist mit deutschen Spätburgunder-Klonen bepflanzt.

Ausbau & Sensorik

Unser Flagship-Spätburgunder aus der Lage Herxheimer Honigsack. Aromen von dunklen Früchten und Sauerkirsche sowie dezente Röstaromen, vollmundig mit gutem Körper und einer belebenden Säure. Nach der spontanen Gärung wurde der Wein zur Reifung für 18 Monate in französischen Barriquefässern gelagert und unfiltriert gefüllt. Idealer Essensbegleiter zu Fleischgerichten.

Weingut Gabel . Weinstraße 45 . 67273 Herxheim am Berg
+49(0)6353 7462 . www.weingut-gabel.de . wein@weingut-gabel.de

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft