

# *Jahrgang 2023* HONIGSACK SPÄTBURGUNDER



## ÜBER UNS

Ein später Austrieb und ein feuchtes Frühjahr prägten den Start ins Weinjahr. Der trockene, heiße Frühsommer glich den Reiferückstand fast aus, bevor ab August starke Niederschläge einsetzten. Die Trauben nahmen viel Wasser auf, was ihre Kompaktheit erhöhte. Die Ernte begann Anfang September unter Zeitdruck, da die Traubengesundheit ungewiss war. Dank unserer erfahrenen Erntemannschaft konnten wir innerhalb von vier Wochen alle Weinberge lesen. Trotz erhöhtem Sortieraufwand gelangten vollreife, gesunde Trauben in den Keller. 2023 hat erneut gezeigt, wie essenziell unsere Handlese für Spitzenweine ist.

## 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 geprägt 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 frischer Himbeere und Kirsche 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.

