

# Das Weingut

Die Jungwinzer „next generation“  
Bad Neuenahr-Ahrweiler



# Der Wein

2022 Spätburgunder, trocken



Ein typischer Burgunder von der Ahr, der ausschließlich in Steillagen auf Schieferverwitterungsgestein gewachsen ist. Die Reben sind bis zu 30 Jahre alt. Er ist ein kräftiger Spätburgunder, jedoch verfügt er auch über sehr fruchtige Aromen.

Im Geschmack faszinierend reintönig und mit präziser Struktur. Seidig, weiche Tannine und die schön eingebundenen Holznoten runden diesen Wein ab. Unser Spätburgunder begleitet Wildgerichte mit würziger Sauce besonders gut.

Die Trauben kommen aus unseren Weinbergen mit Schiefergestein. Im Sommer wird eine grüne Lese durchgeführt, sodass nur die besten Trauben im Herbst geerntet werden. Dies sind rund 70hl. Danach wurden die Trauben entrappt und ca. 15 Tage auf der Maische vergoren.

Anschließend reifte der Wein für 12 Monate in kleinen neuen und gebrauchten Eichenholzfässern (225L). Dort findet dann auch der biologische Säureabbau statt.

Alkohol 13%vol.

Restzucker 1,7 g/l

Gesamtsäure 5,3g/l

# Das Weingut

Die Jungwinzer „next generation“  
Bad Neuenahr-Ahrweiler

## Der Wein

2023 Weissburgunder trocken



Unsere Reben für den Weißburgunder stehen auf mineralischen Schieferboden im Steilhang der oberen Ahr. Vergoren und ausgebaut werden die noch jüngeren Reben im Edelstahltank.

Ein sehr eleganter Weißburgunder. Sein Aroma wird dominiert von Mineralität und gelben Früchten. Frisch im Mund zeigt sich eine sehr angenehme Säure auf der Zunge, gepaart mit einem fruchtigen Nachhall von Aprikose und Pfirsich.

Alkohol 11,5%vol.

Restzucker 3,8 g/l

Gesamtsäure 6,1g/l

# Das Weingut

Die Jungwinzer „next generation“  
Bad Neuenahr-Ahrweiler

## Der Wein

2023 Blanc de Noir trocken



Unser klassisch frischer Blanc de Noir zeichnet sich durch fruchtige und frische Aromen aus.

Der Blanc de Noir besteht ausschließlich aus Spätburgundertrauben welche auf Schiefergestein gewachsen sind.

Gerne kann man diesen Wein auf der Terrasse genießen oder als Begleiter zu

Alkohol 12,5%vol.

Restzucker 5,6g/l

Gesamtsäure 7 g/l

# Das Weingut

Die Jungwinzer „next generation“  
Bad Neuenahr-Ahrweiler

# Der Wein

2023 Grauburgunder trocken



Die Reben wachsen auf einem Lehmboden mit geringem Steinanteil. Die Trauben werden von Hand gelesen und so selektiert. Schonende Verarbeitung sowie ein langes Hefelager geben dem Wein eine schöne Frische, sowie einen ausgeprägten Schmelz. Durch den geringen Ertrag ist der Geschmack sehr konzentriert. Der Wein duftet nach Honig und Quitte, sowie nach reifer saftiger Frucht. Ebenfalls zeichnet sich der Grauburgunder durch eine moderate Säure und einen cremig- würzigen Abgang aus.

Alkohol 12,5%vol.  
Restzucker 6g/l  
Gesamtsäure 6,5g/l

# Das Weingut

Die Jungwinzer „next generation“  
Bad Neuenahr-Ahrweiler

# Der Wein

2023 Rose feinherb



Unser Rosé besticht durch kräftige Farbe, frische und kräftige Aromen sowie ein elegantes Spiel aus Säure und Restsüße. Seine unkomplizierte Art macht den Rosé ideal als Aperitif oder sommerlichen Essensbegleiter.

Die Maischestandzeit von über vier Stunden, der ausschließlich Spätburgunder Trauben, geben dem Wein seine kräftige Farbe. Das lange Feinhefelager verleiht dem Rosé den cremigen Abgang.

Duft nach Erdbeere und Johannisbeere, mit zarter Säure und cremigem Abgang. Der perfekte Terrassenwein!

Alkohol 11,5%vol.

Restzucker 10,8 g/l

Gesamtsäure 6,3g/l