

## 2017 SPÄTBURGUNDER EUSSENHEIM trocken Ortswein

### Lage

Ortsweine – Diese Weine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. Der Heimatort unseres Weingutes trägt den Lagennamen „Eußenheimer First“. Die Hangneigung liegt zwischen 25% und 45%. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich.

### Rebsorte

Spätburgunder

### Verkostungsnotiz

Aromen dunkler Beeren wie schwarze Johannisbeere, Brombeere und Kirsche, leichte Aromen von Dörripflaume, feine Gewürznoten von Nelke und etwas Bitterschokolade, feine Säure und tolles rubinrot im Glas.

### Speisenempfehlung

Zu gebratenem Zander unter der Brotkruste mit Spätburgunder-Butter-Sauce, zu kross gebratenem Geflügel wie Entenbrust; Wildgerichten wie Rehrücken gebraten oder Wildragout, gegrilltes Rumpsteak oder kross gebratener Spanferkelrücken

### Analyse

Restzucker: 0,4 g/l  
Säure: 5,2 g/l  
Alkohol: 13,0 % vol.

### Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim. Im Jahr 2018 feierten wir das 30-jährige Jubiläum des Weingutes. Die Weine wachsen in den Steillagen am Main sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 20 ha. Meine Philosophie als Winzer lässt sich gut in einem Satz beschreiben:

**„Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten“**

Eine Fülle an besonderen Auszeichnungen der letzten Jahre wurde gekrönt durch den Bayerischen Staatsehrenpreis 2016. Eine große Anerkennung meiner täglichen Arbeit und Ansporn für die Zukunft.

