



SPÄTBURGUNDER

CHARAKTERKÖPFE

Ecovin

"Feines Bukett mit Noten von Waldbeeren, Kaffeebohnen und dunkler Schokolade. Leichtgängig am Gaumen, kraftvoll und geschliffen." (Weinbeschreibung aus: Gault & Millau Weinguide 2025, 4 schwarze Trauben)

Jahrgang:	2019
Geschmack:	trocken
Füllvolumen:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13 %
Säure:	5,0 g/l
Restsüße:	0,6 g/l
Handlese:	Am 29.09.2019 von Hand gelesen und akribisch sortiert.
Weinausbau:	Ohne Zusatz von künstlichen Hefen vergoren, mit viel Zeit und Liebe 3 Jahre in kleinen Eichenfässen zu Wein gereift, am 06.12.2023 unfiltriert in nur 1929 Flaschen gefüllt.
Auszeichnungen:	Gault & Millau 4 Trauben, Falstaff 92 Punkte, Eichelmann 88 Punkte, Ecowinner 2024, Organic Wine Award: GROßES GOLD 97 Punkte

Weinportrait:

Dieser Spätburgunder trägt die individuelle Handschrift unseres Familienweinguts in der 7. Generation und wurde in echter Handarbeit ohne jegliche Eingriffe und Zusätze als Meisterwerk hergestellt. Unser besonderes Terroir ist geprägt ist vom Klima der Burgundischen Pforte, von der schonenden ökologischen Bewirtschaftung und von unseren kalk- und tonhaltigen Böden.

Bioweingut Mißbach

Schönbergstraße 32 • 79285 • Ebringen

www.bioweingut-missbach.de • info@bioweingut-missbach.de

Telefon: +49 (0) 7664-6513 • Fax: