STAATSWEINGUT
MIT JOHANNITERGUT
Neustadt

2016
Haardter Herrenletten
Spätburgunder trocken
„KALKMERGEL“

Alkohol: 15,0 vol.%
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 5,2 g/l

Boden

Die Bodenart variiert von Kalkmergel über Tonmergel bis Lehm. Diese Vielfalt nutzend, wurde je nach Anspruch der Rebsorte Riesling, Weißburgunder und Spätburgunder gepflanzt.

Die Trauben wurden Anfang Oktober mit einem Mostgewicht von 95° Oe geerntet. Durch einen 10% Saftentzug und einer 10 tägigen Maischegärung, wurde das Potential der Trauben zusätzlich verstärkt. Der sogenannte „Free run“ reifte anschließend 17 Monate als Erstbelegung, die Pressfraktion als Zweitbelegung in Barriques. Am Ende wurde ein Cuvee aus allen Barriques vinifiziert

Lage

Die 13,93 ha große Hanglage beschreibt ein Höhenprofil zwischen 157 – 180 m. Sie gehört zu den besten Lagen der Pfalz mit einer Größe von 13,93 ha. **Seit dem Jahr 2005** wird der im Besitz des Staatsweingutes befindliche Flächenanteil von 3,25 ha **biologisch bewirtschaftet.**

ÄLTESTES WEINGUT DER PFALZ · SEIT DEM 8. JAHRHUNDERT ·