

2017
GRAND DUC RESERVE
SPÄTBURGUNDER
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
GUTSABFÜLLUNG
WEINGUT *DEUTZERHOF*
MAYSCHOSS/AHR

Der „Grand Duc“, die große Eule, ist seit Jahren im Deutzerhof ein Spätburgunder aus dem Barrique mit hoher Dichte, Kraft und Intensität.

Die Weine für das VDP.Grosse Gewächs liegen 18 Monate im Barrique. Das beste Fass von allen bleibt ein ganzes Jahr länger liegen. Somit hat der „Reserve“ eine Fasslagerung von 30 Monaten hinter sich.

Natürlich ist dieser Wein heute noch nicht trinkfertig. Durch die lange Holzlagerung sind die Fassaromen noch ganz am Anfang der Entwicklung. Frucht und Mineralität sind noch etwas schüchtern im Hintergrund. Dieser Wein birgt aber das große Potential in 5-10 Jahren in Hochform zu sein!

270 Flaschen wurden unfiltriert gefüllt. Ursprünglich sollte dieser Wein auf der Versteigerung im September in Bad Kreuznach unter den Hammer kommen. Aufgrund der Pandemie wurden aber alle Veranstaltungen abgesagt, auf denen wir den Versteigerungswein hätten vorstellen können. Daher haben wir uns entschlossen diesen Wein zum selben Preis wie sein Vorgänger zu verkaufen.

Trinkfenster: 2022 – 2029

Trinktemperatur: 16 – 18°C

Alkohol: 14,0 % Vol.

Restzucker: 1,2 g/L

Säure: 6,8 g/L