



2015  
*Wachenheimer Goldbächel*  
*Spätburgunder trocken*

VDP.ERSTE LAGE

*Weingut:*

20 ha großer Familienbetrieb in dritter Generation; mit Schwerpunkt im Rieslinganbau; Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“

*Lage / Boden:*

Unmittelbar im Süden an die Stadt Wachenheim und südlich an die Lage Gerümpel angrenzende Lage mit einer Gesamtfläche von 3,27 ha. Es handelt sich um ein ebenes zum Waldrand hin ansteigendes Gelände. Das Grundwort Bächel ist eine Ableitung von Bach und bedeutet kleiner Bach. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts taucht der Name Goldbächel auf, was auf einen Fund von Goldmünzen hinweist.

*Gärung / Ausbau:*

Selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 103° Oechsle und einem Ertrag von weniger als 50 hl/ha, Maischegärung und anschließendem Ausbau und Lagerung für 12 Monate im kleinen Holzfass (Barrique).

*Analyse:*

Alkohol:	14.0 % vol
Restzucker:	0.1 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l

*Charakteristik / Empfehlung:*

Kräftiger und doch verspielter Burgundertyp. Im Duft zeigt er reife Beerenfrüchte neben einem angenehmen Mokkaaroma und Anklängen von Kaffee. Am Gaumen präsentiert er Aromen von Süßholz, Brombeere und Himbeere mit einem Hauch von Honig. Durch seine präzise Struktur und die gut eingebundenen Tannine ist der Wein langlebig und bleibt lange nach seinem weichen Abgang präsent.

Zu raffiniert gewürzten Fleischgerichten, Roastbeef oder Wildgerichten empfehlenswert. Ebenfalls zu gereiftem Käse ein Genuss.