

Ökologisches Weingut Schäfer-Heinrich
Im Letten

		Alk	Rz	S	0,1 L	Fl. intern	Fl. extern
2010	Crémant Württemberg Pinot Rosé brut Ausschließlich Saftabzug von Pinot- (Burgunder)trauben. Ein sehr kräftiger, nachhaltiger Crémant, der sich hervorragend zum Essen eignet.	12,5	8,3	6,8	3,80 €	26,00 €	12,70 €
2010	Heilbronner Stiftsberg Rivaner trocken Betörende Fruchtaromen! Weinlese: Sonnenschein, goldgelbe, reife Trauben lachen uns an, wir genießen köstlich aromatische Beeren, die wir in diesem Wein wiederfinden. Ein frisches, fruchtiges Tröpfchen mit bekömmlich milder Säure.	12,5	4,7	6,2	2,10 €	14,00 €	4,50 €
2008	Heilbronner Stiftsberg Lemberger trocken*** Dieser Lemberger hat einen feinen Duft, ist beerig, an dunkle Früchte erinnernd, mit dezenten Vanille- und Röstaromen. Er betört durch seine konzentrierte Frucht, kräftige Tannine und verspricht großes Lagerpotential. Ein idealer Essensbegleiter. Wie bei allen Drei-Sterne Weinen werden die Erträge auf 8-10 halbe Trauben/Stock reduziert.	14,0	3,1	5,2	4,30 €	29,50 €	15,30 €
2008	Heilbronner Stiftsberg Spätburgunder*** Ein wuchtiger, voluminöser Spätburgunder mit 100° Oechsle und einem Ertrag von 30l/ar geerntet. Die Sorte Spätburgunder besitzt die Grundlage für kräftige, gut strukturierte und elegante Weine mit sehr großem Aromenpotential, die eine unglaubliche Vielfalt an Weinen hervorbringt. Voraussetzung sind natürlich entsprechend gute Lagen, reduzierte Erträge, kleinbeerige, vollreife, gesunde Trauben und eine lange Maischegärung. Um im Herbst kleine, lockere Trauben zu bekommen (die weniger fäulnis anfällig sind), werden im Sommer die grünen Trauben ausgedünnt, und die Verbleibenden halbiert. Die gesamte Traubenzone wird entblättert. Das Resultat sind hochreife, gesunde und sehr aromatische Spätburgunder, die wir an den letzten Lesetagen ernten. Die Burgunder werden dann mehr als drei Wochen auf der Maische vergoren und reifen mindestens 18 Monate in Barriquefässern.	14,0	2,3	4,8	4,80 €	33,00 €	18,50 €