



FRAGIL Likörwein P.N. Précoce

solveigs / Geisenheim



Artikel Nr.	01375
Land	Deutschland
Herkunft	Südwest-Steil-Lage zwischen Assmannshausen und Lorch
Rebsorte	Frühburgunder (100 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A. Portstil
Geschmack	süß
Trinktemperatur	9-12°C
Ausbau	Nach Handlese und offener Maischgärung wird die Gärung nach einigen Tagen durch Zugabe eines feinen Weinbrandes gestoppt, um eine natürliche Restsüße von 80g/l zu behalten. Das Destillat hält den Likörwein bei niedrigst möglichem Alkoholgehalt stabil. FRAGIL reift im kleinen Holzfass und wird unfiltriert gefüllt.
Boden	roter Phyllit Schiefer
Füllmenge	0,38 l
Beschreibung	Delikate Süße, eingebettet in eine herrlich rosinenartige Aromatik. Elegant. Fragil.
Empfehlung	Getrocknete Feigen, Mandeln, Käsevariation, Schokoladenmousse
Über den Winzer	In seinem Rheingauer Weingut Solveigs produziert Weinmacher Jens Heinemeyer ausschließlich Weine vom Pinot Noir. Gewachsen in historischen Rotweinlagen im ehemaligen „Assmannshäuser Steil“ auf rotem Phyllit-Schiefer. Alle Weine sind aus eigenen Weinbergen, die bis zu 70° Neigung haben können. Bewirtschaftung und Weinausbau erfolgen und eigener Kontrolle. Beides nur unter Einsatz von Biologie und Physik. Holzfassausbau, langsame Reifung, Sedimentation, eine Füllung ohne Filtration und der Verzicht auf jeglichen Einsatz geschmacksbeeinflussender Zusätze wie Hefen, Enzyme oder Weinsäure charakterisieren die minimalistische Vinifikation. Gleichmaßen Grundsatz wie Spezialität des Weingutes ist die Erzeugung gereifter Pinot Noirs mit langjährigem Reifepotenzial.