



## 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. |