



HEIMERSHEIMER LANDSKRONE SPÄTBURGUNDER

2024 | TROCKEN

Die südlich ausgerichtete, steile Hanglage der Heimersheimer Landskrone mit ihrem charakteristischen Grauwacke-Verwitterungsboden bietet ideale Voraussetzungen für die Erzeugung charaktervoller Weine. Ausbauweise: Maischegärung mit einer anschließenden ca. 14 monatigen Lagerung in neuen Barriquefässern.

GENUSSEMPFEHLUNG

Steinpilz-Risotto mit Parmesan, Geschmorte Entenkeule mit Wirsing.

Trinktemperatur: 16 – 18 °C

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Säure: 5,3 g/L

Restsüße: 0,5 g/L

Enthält Sulfite



**MAYSCHOSS
ALTENAHR**

WINZERGEMEINSCHAFT



© Foto: Markus Werner

HEIMERSHEIMER LANDSKRONE

-  Vulkanischer Basalt
-  79 – 167 Meter
-  3,5 Hektar
-  1 – 48 % Steigung
-  Süden bis Südosten // Südwesten

