Semester 06/07

Künstlerin:Heide Leykauf Scheerschmidt www.leykauf.de

Weinbezeichnung: perspektive wein 2005 Spätburgunder trocken
Vorhandener Alkohol: 13,5 % Vol. Gesamtsäure: 4,3 g/l Restzucker: 1 g/l Zuckerfreier Extrakt: 25,9 g/l Sensorik:
50 % Samtrot, Jahrgang 2005 Thermische Verarbeitung, Lagerung im Doppelstück Holzfass 2400 Liter. Bildet die Basis mit fruchtbetonter, und geschmeidiger Komponente.
40 % Spätburgunder, Jahrgang 2005 Über 30 Jahre alte Reben. Maischegärung, Lagerung im Traditionellen Holzfass 1200 Liter. Schenkt intensive Frucht und Struktur, die das Rückrat des Weines bilden.
10 % Spätburgunder, Jahrgang 2005 Über 30 Jahre alte Reben. Maischegärung, Lagerung im Barrique. Gibt Struktur, Fülle und Würze für einen nachhalti-gen Abgang.

Künstlerin:
Heide Leykauf Scheerschmidt
www.leykauf.de

Weinbezeichnung: perspektive wein 2006 Blanc de NoirSpätburgunder trocken
Vorhandener Alkohol: 12,0 % Vol. Gesamtsäure: 5,6 g/l Restzucker: 2,7 g/l Zuckerfreier Extrakt: 21,2 g/l Sensorik:
100 % Spätburgungetrauben, Jahrgang 2006, der durch eine Ganztraubenpressung (GTP) gewonne Saft wurde kühl und gezügelt vergoren, darauf folgte eine 5 1/2 monatige Lagerung auf der Feinhefe mit einem abschließenden Biologischen Säureabbau (BSA), um seine Spitze zu brechen.
Blanc de Noir...?(franz. "Weißer aus Schwarzen), also weißer Wein aus schwarzen Trauben; der Saft einer jeden Traube ist hell, somit erhält man durch sofortige Trennung einen hellen Wein. Im Gesetz wird ihm die Stellung eines Weißherbstes auferlegt, kann man die roten Reflexen aber nur erahnen, da er sich im Glas eher als ein glanzvoller Weißburgunder präsentiert. Also ein weißer Burgunder, so liegt die Verbindung und der Vergleich zu den bekannten Rebsorten wie Grau- und Weißburgunder sehr nahe. Doch sollte, bei der Verkostung des ersten Schluckes und bei den Genuss seines Aromas, sein Ursprung (der blaue Spätbugrunder) nie vergessen werden.