

KÖNIGSBECHER

VDP.GROSSES GEWÄCHS®



Süd - Südost



40 %



5000 - 7000
Stock/ha



180 - 200 m ü. NN



Pinot Noir
(Spätburgunder)



roter Kalkmergel



Erdmittelalter
160 Mio. Jahre



4,58 ha

Der Lagename spricht für sich, ein königliches Getränk!

Der „Odenheimer Königsbecher“ liegt zwischen den Weinorten Tiefenbach und Odenheim. Geschützt und steil in den Hang eingebettet ist es die tiefstgelegene Lage des Weingutes und die einzige ohne Wald, der oberhalb angrenzt. Der „tiefrote“ Gesteinsboden ist durchweg geprägt von tiefgründigem, eisenhaltigem Kalkmergel. Dieser speichert die Sonnenwärme und gibt sie den Trauben wieder wie keine andere Lage des Weingutes.

Jahrgang	2018				
Vinifikation	<ul style="list-style-type: none">• 30 % ganze Trauben• 72 h Kaltmazeration• 20 Tage vergoren in offenem Holzcuvé• Maische gestoßen von Hand• 18 Monate Reifung in 600 l Halbstückfässern im Holz, 50 % Neuholz• unfiltriert				
Verkostungsnotiz Gault Millau	Feine Reife. Rote Frucht, dezente seidige Tannine, sehr gut balanciert. Harmonie pur.				
Trinktemperatur	16 – 18 °C				
Speisebegleitung	Rinderfilet, leichte Wildgerichte, Wildgeflügel				
Alkoholgehalt in % vol.	12,97	Restzucker in g/l	0,1	Säure in g/l	6,2

WEINGUT HEITLINGER

Vinothek: Am Mühlberg 3 | 76684 Östringen-Tiefenbach
07259/9112-0 | info@weingut-heitlinger.de

