

WORMSBERG

VDP.GROSSES GEWÄCHS®



Süd bis Südwest



70 %



10.000 Stock/ha
Dichtpflanzung
Burgund



220 – 255 m ü. NN



Pinot Noir
(Spätburgunder)
2012 gepflanzt



roter Mergel
mit Ton



Erdmittelalter:
160 Mio. Jahre



1,2 ha
Monopollage

Die Herkunft des Namens könnte eine germanische Ableitung aus dem keltischen (Warmasberg) sein und steht für die Göttin Borbeth - die Sonnenmutter. Der „Tiefenbacher Wormsberg“ liegt an einer exponierteren, konvexförmigen Hügelkuppe und zieht sich in einem Band von Südwesten nach Südosten. Ein kühlender Wind umspielt den warmen, windoffenen Steilhang, perfekt für Pinot. Der sehr rote Kalksteinfels wird immer wieder von weißen, kieselhaltigen und türkisen Kalkschichten durchzogen. Dieser komplex aufgebaute Gesteinsboden und die besondere Lagenposition ergeben eine differenzierte Aromenbildung und verleihen den Pinot Noir eine charakteristische Komplexität und Tiefe.

Jahrgang	2017				
Vinifikation	<ul style="list-style-type: none">• offene Maischegärung mit 70% ganzen Trauben und 30 % ganzen Beeren• 3 Tage Kaltmazeration• 20 Tage Gesamtstandzeit Maische• Spontangärung• 33% der Gärung Remontage• vergoren in 228 l Barrique, 33% Neuholz, 67% zweite Belegung• 11 Monate Reifung im Holz• unfiltriert				
Verkostungsnotiz Gault Millau	Macchia im Auftakt. Scharfer Schliff, lebendige Säure, sehr kraftvoll am Gaumen und leicht austrocknend.				
Trinktemperatur	10 – 12 °C				
Speisebegleitung	Rind, Wild und Wildgeflügel				
Alkoholgehalt in % vol.	12,92	Restzucker in g/l	0,5	Säure in g/l	7,0

WEINGUT HEITLINGER

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

