



Bit i kudden, skattebetalare

SPÄTBURGUNDER 2019

VINEYARD

The year started with a cold winter and spring continued rather cold but no frost at bud-break. Around 250mm of rain until June when the temperature started to increase a lot and we saw the warmest June since 1947. Flowering was over 15/6 for Spätburgunder; roughly 10 days later than incredible early 2018. Less grapes than 2018, harvest for Spätburgunder was on the 18th of September. Picked 7300 kg in total.

WINEMAKING

The grapes arrived at Slakthuset 21/9 and were destemmed and crushed into small plastic tanks. The tanks were put in a reefer for four days for cold soak at 6°C. After the cold soaking period the must was heated to 20°C and inoculated with yeast. After seven days of fermentation, with punch downs twice a day, the grapes were pressed, and the free run wine and press wine were blended. The wine was aged for 6 months in stainless steel and old oak barrels 50/50. Then bottled in april without fining or filtration and a small amount of sulphur. 1 800 bottles made.

DATA

VARIETY SPÄTBURGUNDER

CLONES WeM1 & WeM242

GROWER JOSEF ANDRES

CULTIVATION EKOLOGISK

VINEYARD DEIDESHEIMER LETTEN

SOIL LETTEN (CLAY)

HARVEST DATE 18/09-2018

HARVEST BY HAND

AGE OF VINES 26 Y

YIELD 52 hl/ha

YEAST FINESSE RED

UPPBRINGING 50% STAINLESS STEEL & 50% OLD OAK

SUGAR TORR

ACIDITY 6.5 g/l

pH 3.58

ALCOHOL 11.5%

ADDED so2 60 mg/l

TOTAL PRODUCTION 1 800 bottles

BOTTLING DATE APRIL 2020

FILTRATION NONE

ADDITIONS SULPHUR, YEAST & YEAST NUTRIENTS



Skinny Love

RIESLING 2018

VINGÅRD

Riesling från vingården Klostergarten i Niederkirchen, Pfalz. Vingården sköts biodynamiskt (kommer få certifiering 2020) av bröderna Martin och Georg Fusser och planterades av deras far 2003. 2018 började med ett mycket regn i maj och kallt vid blomning vilket gav en del "chicken and hen" samt lösa klasar då vissa blommor inte blev till druvor. Torrt och varmt i juni och juli som fortsatte hela vägen fram till skörd, 2018 var ett av de varmaste åren någonsin i Pfalz! Skörden började 15 september och fortsatte 16, druvorna plockades i små backar om 13–15kg och packades på en väntande kyllastbil. Kvällen 16 september kördes 15 000 kg druvor till Wine Mechanics i Göteborg.

VINMAKNING

Druvorna anlände på morgonen den 18 september till Wine Mechanics vineri i Slakthuset, Göteborg. 2 800 kg druvor avstjälkades rakt ner i tre stycken öppna jäskar, efter ett dygn tillsattes jäst och jästnäring för att starta fermenteringen. Två gånger om dagen gjordes punch-down på druvorna samt även mänsklig punch-down då och då. Efter 9 dagar på skalen avstannade jäsningsen och det frirunna vinet drogs av till en stältank och druvorna pressades till en annan. Efter fem dagar hade även pressvinet jäst klart och blandades då med det frirunna. Svavel tillsattes och vinet fick ligga på sin jästfällning fram till 9 maj då det rackades till en annan tank. Vinet lagrades vidare fram till 30 juli då det fick en lätt filtrering och sedan buteljerades det i mitten av augusti. 2 700 flaskor tillverkade.

DATA

DRUVA RIESLING
KLONER 64-183GM, 110-11GM, 356GM & 239-17GM
ODLARE MARTIN & GEORG FUSSE
ODLING BIODYNAMISK
VINGÅRD NIEDERKIRCHEN KLOSTERGARTEN
JORDMÅN LOESS
SKÖRDEDATUM 15-16/09-2018
SKÖRDESÄTT FÖR HAND
ÅLDER PÅ RANKOR 15 ÅR
SKÖRDEUTTAG 55 hl/ha
JÄST SIHAFERM ELEMENT
UPPFOSTRAN ROSTFRITT STÅL
SÖCKER TORR
SYRA 8,6 g/l
pH 3,22
ALKOHOL 11,5%
TILLSATT SVAVEL 48 mg/l
TOTAL PRODUKTION 2 700 FLASKOR
BUTELJERINGSDATUM AUGUSTI 2019
FILTRERING 2 µm ARK FILTER
TILLSATSER SVAVEL, JÄST & JÄSTNÄRING

