

Schabernack D&C Beerenauslese Bietighöfer



ANBAUGEBIET	Deutschland/Pfalz
PRODUZENT	Bietighöfer, Mühlhofen
	Stefan Bietighöfer, Mid-Ager, Genussmensch, Demeter-Winzer aus dem Südpfälzer Hinterland. Genauer: Billigheim-Ingenheim. Rund 19 Hektar Rebfläche bewirtschaftet das Weingut Bietighöfer. Den typischen Charakter erhalten die Weine im Zusammenspiel des milden Klimas mit den Lehm-, Sand- und Kalksteinböden. Der Tiger selbst - feine Ironie! Sein Weinstil: durchdrungen von Mut, guten Ideen, Trinkerfahrung, Wissen und Intuition. Die Lagen mit gesunden, lebendigen Böden in traumhaftem Klima, die Trauben, die Natur um Billigheim-Ingenheim bilden sein Ausgangsmaterial. Die Weine selbst - eigene Köpfe mit Faustschlag. Trotzdem zugänglich, mit reichlich Trinkfluss und dem Einfluss von allerbestem Holz. Interesse? - Er beißt nicht!
REBSORTE	Diverse Rebsorten
QUALITÄT	Beerenauslese
BODENART	Verschiedenste
VINIFIZIERUNG	Ausbau im neuen Tonneau (500 ltr. Barriqueeichenholzfass)
Farbe:	Goldfarben
Duft:	Karamell, Trockenfrüchte, Quitte, Brioche, Orangenschale, Zedernholz, Zimt.
Geschmack:	Komplex. Herbe Frische. Vollreife Frucht. Anklänge von weißem Nougat, Mirabelle, gebrannten Mandeln, Mandarine und Bitterorange. Langer bittersüßer Abgang.
KURZTEXT/ ZUSATZINFO	Ausdrucksstarke Aromatik. frisch, leicht, dabei komplex und intensiv. Dorst & Consorte: Dorst, Stefan, weinforschender Weltreisender, Flying Winemaker in internationalen Kellern und dennoch wurzelfestes Pfälzer Gewächs, hat den Ausbau dieses Weines maßgeblich geprägt. In Cooperation mit dem Consortium von geschätzten Pfälzer Winzer-Collaborateuren entsteht eine feine Collection markanter, consequenter nicht conventioneller Weine für die Connaissseure eines unikaten Geschmacks. Stefan Bietighöfer ist ein treuer Begleiter auf dem schmalen Grat zwischen gutem Geschmack und vinophiler Anarchie.
WEINANALYSE	Alkohol 9,1 % vol. R-Zucker 200 g/l Säure 9,0 g/l
ALLERGENHINWEIS	enthält Sulfite
SERVIERTEMPERATUR	10-12 °C
DEKANTIEREN	Kurze Belüftung im Weinglas
LAGERFÄHIGKEIT	10 Jahre +
SPEISEEMPFEHLUNG	Vorspeisen mit Gänseleber. Desserts, bei denen Vanille und gelbe Früchte tongebend sind, Tarte Tartin, Tonkabohneneis oder Frischkäsespielereien.
ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG	BIO DEMETER

