

K O E G L E R

— R H E I N G A U —

Hallo an alle Weinliebhaber,



Wer hat Lust auf einen eigenen 2010er Pinot Noir?

Sie haben jetzt NUR BEI UNS die Gelegenheit auf einen Fasserwerb, gemeinsam mit Ihren Freunden. Ferdinand Kogler und Burkhard Kirchner (Kellermeister) erstellen einen 2010er Spätburgunder nach Ihren Angaben.

Wenn Sie wissen möchten, wie Kogler seinen Spätburgunder anbaut, dann lesen Sie weiter auf Seite 2. Wir haben für Sie die einzelnen Schritte zusammengefasst.



Hier könnte bald Ihr Wein drin sein...

Interesse?

Melden Sie sich doch einfach
per Email info@weingut-kogler.de oder telefonisch unter [06123/2437](tel:061232437).

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Ihre Familie Kogler und Team

K O E G L E R

Koeglers Spätburgunder

Neben Riesling bauen wir im Weingut Koegler auch seit vielen Jahren den blauen Spätburgunder an- und aus. Nicht umsonst nennt man den Spätburgunder auch die Königin der Rotweine, aber genauso möchte er auch behandelt werden. Nur die besten Lagen sind gut genug und die Trauben möchten vom Winzer hofiert und bestens umsorgt sein, nur dann gelingen Spitzenweine.

Bei uns wachsen die Pinot-Reben in den Lagen Eltviller Sonnenberg, Wallufer Vitusberg, sowie in den steilen Höhen des Rauenthaler Rothenbergs.

Im Anbau zeigt sich die Königin recht zickig, im Winter möchte sie nur mäßig angeschnitten werden, mehrfache Heftarbeiten sind notwendig und die Trauben verlangen ebenso eine Sonderbehandlung: schon im Stadium der Schrotkorngröße halbieren wir die Trauben, um Quetschungen und spätere Fäulnis zu vermeiden, im späten August schließt sich eine grüne Lese an, bei der alle noch nicht gefärbten Trauben entfernt werden und dann verbleiben nur die besten Trauben für die Ernte. Circa 110 Tage nach der Rebblüte findet dann die Lese statt, hier werden bei der Handlese noch einmal unreife oder faule Trauben aussortiert und nur die schönsten Trauben gelangen nach dem Entrappen in die Maische. Durch diese ganzen Maßnahmen liegen wir bei einem Hektarertrag zwischen 2500 (Erstes Gewächs) und 5000 (Rubeus) Litern.

Die Maische wird dann über 3-4 Tage kalt mazeriert ehe sie zur Gärung in 600 Liter Gärfermenter aus französischer Eiche gelangen. Dieser Arbeitsschritt unterscheidet uns maßgeblich von anderen Weingütern, durch den frühen Holzkontakt werden die Tannine des Weines besser eingebunden, die Farbe wird stabilisiert und der Wein erhält hier schon sein Gerbstoffgerüst, welches er später zeigt. Nach 2-3 Wochen ist die Gärung abgeschlossen, die Maische wird schonend abgepresst und der Jungwein in unsere 225 Liter fassenden Barriques, meist aus Französischer Eiche gefüllt.

Jetzt ist Geduld gefragt: Bis August des auf die Ernte folgenden Jahres werden die Weine zweimal wöchentlich aufgerührt, um die Feinhefe in Schwebe zu halten, was die Weine weicher und komplexer macht und vor allem den idealen Oxidationsschutz bietet. Im August, wenn auch der biologische Säureabbau von statten gegangen ist, werden die Fässer dicht verschlossen und für ein Jahr „weggelegt“. In dieser Zeit werden sie nicht angefasst, geschweige denn probiert, sie bekommen Zeit und Ruhe. Erst dann werden Sie von Ferdinand Koegler und mir probiert und in Cuvee's zu Rubeus oder Erstem Gewächs verheiratet.

Im Idealfall haben Sie jetzt ein solches Glas Rotwein vor sich und können selbst entscheiden, ob sich die Arbeit, Leidenschaft und Geduld gelohnt haben.

Bei uns bekommen sie die Möglichkeit den Werdegang eines solchen Weines zu verfolgen und sogar mitzugestalten und später Ihren Wein aus Ihrem Fass mit Freunden zu verkosten.

Herzliche und weinselige Grüße,

Ihr Ferdinand Koegler und Burkhard Kirchner (Kellermeister)