



NEISS

CHARAKTERISTIK DER SPITZENWEINE

Unsere Spitzenweine wachsen ausschließlich in den besten Kindenheimer Lagen. Die besondere Bodenzusammensetzung, die Hanglage, das Mikroklima und die Auswahl der Reben lassen aus unzählig vielen Einzelfaktoren einen großen Wein entstehen. Unser Handwerk steht im Einklang mit der Natur, das prägt unsere Spitzenweine.

Für die Arbeit im Weinberg und Keller setzen wir sowohl bei unseren Lagen- als auch bei unseren Spitzenweinen auf reine Handarbeit. Dabei ist uns die manuelle Lese und Selektion der Trauben ebenso wichtig wie die kontinuierliche Entblät-terung und der Beschnitt der Rebstöcke. Die Trauben sind unser kostbarstes Gut und entsprechend sorgsam behandeln wir sie auch. Bei der Kelter verzichten wir bewusst auf Pumpvorgänge und gönnen den Weinen zur stärkeren Aromaausbil-dung lange Maischestandzeiten. Die sowohl bei Weiß- als auch bei Rotweinen angewandte Kaltmazeration ist ein weiterer fester Bestandteil unserer schonenden Weinbereitung.



NEISS



SPÄTBURGUNDER TROCKEN

GLOCKENSPIEL RÉSERVE (KINDENHEIMER VOGELSANG)

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

INFORMATIONEN ZUR LAGE

Die Lage Kindenheimer Vogelsang, aus der dieser Spätburgunder kommt, liegt ca. 200 m über N.N., ein Standort, der durch kühlende Winde und lange Reifezeiten geprägt ist. In Kombination mit dem kalkreichen Untergrund bietet die Lage die idealen Voraussetzungen für den Anbau von Spätburgunder, der sortentypisch hohe Ansprüche an Klima und Boden setzt.

AUSBAU

Die Lese der Trauben erfolgt von Hand und es werden für den Glockenspiel Réserve nur die besten Trauben ausgelesen. In besten französischen Barrique-Fässern reift der Wein über 18 Monate hinweg und wird unfiltriert in Flaschen abgefüllt.

SENSORIK

klare rote Frucht, feine Tannine, komplex, kraftvoll, lang