

# 2019 Prellenkirchen SAMT&SEIDE Magnum

## Lage und Boden

Die Trauben für den Ortswein „Prellenkirchen“ stammen allesamt vom Südhang des Spitzerbergs, und zwar von Weinbergspartellen, mit zwischen 10 und 30 Jahre alten Reben. Die älteren Reben sorgen für die Seidigkeit am Gaumen, die jüngeren Reben bringen die mollige samtige Textur ein.

## Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, in offenen Bottichen – ohne Pumpen, ohne Kühlung oder Erwärmung – spontan vergoren. Von Zeit zu Zeit wird der Saft vom Boden des Bottichs von Hand über den Tresterhut gegossen, um diesen feucht zu halten. Die Extraktion ist also sehr sanft und langsam.

Nach dem Pressen ruht der Wein rund 20 Monate in großen alten Holzfässern, bevor er ohne Filtration gefüllt wird.

## Jahrgang 2019

Der Frühling war lang und gegen Ende kühl und feucht, wodurch die Böden gut mit Wasser versorgt in einen extrem heißen und trockenen Sommer gehen konnten. Der Herbst blieb stabil, wurde aber schon recht früh kühl. Trotz ziemlicher Wechselspiele brachte der Witterungsverlauf 2019 perfekte Bedingungen für einen grandiosen Jahrgang, der sowohl vielschichtige Dichte als auch elegante Frische mit sich bringt

Am Spitzerberg kann man 2019 gemeinsam mit 2017 sicherlich als die zwei größten Jahrgänge des ersten 2000er Jahrzehnts bezeichnen.



### *Informationen*

**SORTEN** Blaufränkisch 100%

**ALKOHOL** 13%

**RESTZUCKER** 1g

**SAEURE** 5,5g

**FLASCHEN** 6500

### *Bewertungen*

**A LA CARTE** 93+

**FALSTAFF** 93

**JAMES SUCKLING** 92

**ROBERT PARKER WINE ADVOCATE** 91-92

**WEIN.PLUS** 89

**GAULT&MILLAU** 16,5