

WEINGUT PETER STOLLEIS



SPÄTBURGUNDER - GIMMELDINGER MEERSPINNE

DIE WINZERFAMILIE

Wein und die Stolleis-Familie – das gehört zusammen, seitdem unsere Vorfahren 1668 den ersten Weinberg in Gimmeldingen pflanzten. Die Reben wachsen in Spitzlagen der Pfalz, auf Böden, die in ihrer einmaligen Zusammensetzung seit Jahrhunderten für die Herkunft von Weinen herausragender Güte stehen. Viele Stunden Weinbergsarbeit und eine sehr zeitintensive Handlese sind für uns der Schlüssel für Qualität und Wiedererkennbarkeit der Stolleis-Weine. So arbeiten wir ohne künstliche Behandlungs- und Zusatzmittel und die Weine werden im Keller in Ihrem Entstehen nur noch begleitet. Lebendige Böden, hochwertige Lagen, eine nachhaltige und seit 2022 biologisch zertifizierte Bewirtschaftung der Weinberge - das macht unsere Weine aus.

DER WEINBERG

Gewachsen auf dem vielleicht spannendsten Boden, den das mit hervorragenden Lagen gesegnete Gimmeldingen zu bieten hat. Seit über 600 Jahren ist die Lage Gimmeldinger Meerspinne als Herkunft ausgezeichneter Weine dokumentiert. Der Weinberg liegt auf einem Vorhügel des Pfälzer Walds, welcher - nach Osten geneigt - schon früh am Morgen die Sonne einfängt. Während der Nachtstunden streift Kaltluft aus dem rücklings gelegenen Gimmeldinger Tal die Meerspinne herunter und konserviert so während der Reifezeit die charakteristische Säure. Der Boden besteht aus erodiertem Buntsandstein sowie Lössablagerungen, die sich auf einem Kalksteinrücken angesammelt haben.

DER WEIN

Während der Vegetationsperiode wird der Ertrag mehrfach reduziert, um besonders aromatische Trauben zu erhalten. In der Kelterhalle werden die Trauben einer zweiten optischen Kontrolle unterzogen, bevor sie eingemaischt werden. Je nach Jahrgang werden zwischen 10% und 30% Ganztrauben auf der Maische mitvergoren. Nach der Maischegärung wird die Maische behutsam gepresst und der Wein zur Reifung in Barriques gelegt. Für die Meerspinne verwenden wir 50% neue Barriques aus französischer Eiche, um den intensiven Aromen des Weins mit dem feinen Holz einen passenden Konterpart zu gewähren. Nach einer Reifezeit von ca. 18 Monaten werden die besten Barriques für diesen Wein ausgesucht und unfiltriert und ungeschönt auf die Flasche gebracht.

ANALYSEN

Jahrgang 2021

Alk. 13,0% vol.

RZ 0,1 g/l

S 5,5 g/l



DE-ÖKO-022

Deutsche Landwirtschaft

Weingut Peter Stolleis - Kurpfalzstraße 99 - 67435 Gimmeldingen-Mussbach

www.stolleis.com - weingut@stolleis.com - +49 6321 66071