

WEISHAAR

BADEN / KAISERSTUHL

Herzblut Likörwein 2018



Der Wein

Die Badische Interpretation eines Portweines: Pechschwarz, Duft nach schwarzen Pflaumen, Honig. Eine leichte Note nach Harz und Tannenzapfen. Die natürliche Fruchtsüsse aus den Trauben sorgt für eine ausgewogene Mischung aus Süsse und der Würze des Alkohols.

Herzblut passt perfekt zu Schokolade oder als Dessertbegleitung.

Vinifikation

Kaiserstühler Trauben aus Cabernet und Spätburgunder, Maischevergoren.

Durch die Zugabe von Kaiserstühler Tresterbrand, selber im Barrique ausgebaut, wurde die Gärung gestoppt und die natürliche Fruchtsüsse aus den Trauben erhalten.

Lage

Die Lage Eichstetter Herrenbuck: Der Bodenuntergrund ist vulkanischen Ursprungs, die Oberfläche 100% Löss. Reine Südlage mit Hangneigung

Alkohol	17,0 % vol.
Restsüße	79,8 g/l
Säure	5,1 g/l
	enthält Sulfite



Als Gabriele & Karl-Heinz Weishaar 1989 mit der Selbstvermarktung begannen, war das heutige Weingut ein landwirtschaftlicher Mischbetrieb. Nach und nach hat man sich ganz auf den Weinbau konzentriert und die Rebfläche erweitert.

Seit 2007 wird das Weingut unterstützt von Sohn Markus & seiner Frau Corinne, die den Weinausbau stetig vorangebracht haben. Sie haben den Anteil an spontan vergorenen Weinen forciert und dadurch das Portfolio erweitert.