



# APERITIV 1991

## RELAX & ENJOY

**Bedeutung:** Unter APERITIV „Relax & Enjoy“ verstehen wir einen Wein der dazu da ist genau das zu tun. Auf der Terasse, in einer Lounge oder wo auch immer, mit oder ohne Zigarre. Reifste Trauben, vier Jahre im Fass, ähnlich dem Sherry ohne Schwefel oxidativ ausgebaut. Noch aus der Schmiede meines Vaters Werner Schreiner. Viel Geduld und Zeit sowie Ruhe, waren es die dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleihen. Nach vielen Jahren haben wir dieses Juwel für uns entdeckt und möchten dies voller Stolz mit euch teilen.

**Sorten:** 75% Weissburgunder vom Holzacker 1991 & 25% Neuburger vom Hochacker 1991.

**Vinifikation:** Handlese, Ende September / Anfang Oktober 1991, schön spät, damit der Weissburgunder seine gesamte Aromatik entwickeln und der Neuburger seine hohe Reife erlangen konnte. Schonend gerebelt, in unserer alten Spindelpresse mit einen Tick mehr Druck, dennoch gefühlvoll entsaftet, damit sich im Wein auch richtig viel Charakter wieder findet und das Ganze vergoren in einem alten 1000 Liter Fass. Lagerung im alten Holzfass, ohne Schwefel für gut 4 Jahre.

**Wein:** Bernsteinfarben, einem Sherry entsprechender Farbton. Warmes gut gerundetes Aroma. Ausgeprägt nussige Aromen, ein Hauch heller Tabak, hell geröstete Edelhölzern, Lakritze. Am Gaumen finden sich ähnliche Aromen wieder mit angenehmer Fülle, dezenter Süße und langem Abgang. Großes KINO, dass auf Fortsetzung wartet. Sollte zur Zigarre nicht fehlen.  
8,0 g/l red. Zucker, 6,2 g/l Säure , 14,5 % Alkohol

**Haltbarkeit:** bei guter Lagerung bis 2035, vermutlich länger.

**Empfehlung:** Am besten solo oder wie wir zur Zigarre in einem Cognag- oder Whiskyglas.