

# SCHMIDT



# GUNDELSBERG SPÄTBURGUNDER

## Lagenwein

2022

Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Feinheit und Präzision. Es geht um Proportion, nicht Wucht. Karge von Geröll und Schotter durchzogene Böden, wie sie uns vor etwa 10.000 Jahren der Rheintalgletscher herangeschliffen hat, prägen die mineralische, salzige und fast kristalline Struktur unserer Weine. Ihnen dieses einzigartige Terroir schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel.

Die Lage Gundelsberg markiert eine geologisch und klimatisch außergewöhnliche Position in Nonnenhorn. Einst bildete sie die natürliche Grenze zwischen der Uferzone des Bodensees und den ersten Aufwerfungen der eiszeitlichen Moränenlandschaft. Als einziger Drumlin der Region zeichnet sich der Gundelsberg durch seine sanft gewölbte Erscheinung aus, geformt vom Rückzug des Rheintalgletschers. Der Boden besteht aus lehmigem Sand, fein zermahlenem Gesteinsmehl, Schotter und Geröll – eine karge, mineralstoffreiche Mischung. Die exponierte, windoffene Lage schützt die Trauben vor Hitze und sorgt gleichzeitig für kühlende Effekte – ein typisches Cool-Climate-Terroir. Die Kombination aus Moränenmaterial und Seenähe ermöglicht eine präzise Balance von Mineralität, Frische und Struktur. Gundelsberg verkörpert das Spannungsfeld zwischen karger Bodenfruchtbarkeit und klimatischer Sorgfalt – die ideale Grundlage für Weine von unverwechselbarer Finesse und Charakter.

Dieser Spätburgunder spiegelt die Persönlichkeit der Lage Gundelsberg wider: filigran, mineralisch und von klarer Struktur. Das karge, windoffene Terroir und die kühle Klimaperspektive verleihen dem Wein feine Frische und präzise Frucht. In der Nase zeigt er rauchige Reduktion, Feuerstein, Kirschen und erdige Nuancen, ergänzt durch feine Anklänge von Menthol, Minze und Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert er sich dicht, elegant und nuanciert, mit einer harmonischen Balance von Mineralität, Frische und subtiler Würze. Ein Spätburgunder von großer Finesse, der die eiszeitlich geprägte Moränenlandschaft und das Cool-Climate-Terroir des Gundelsbergs authentisch widerspiegelt.

**Klassifikation** Lagenwein

**Alkoholgehalt** 13 % vol

**Restsüße** 0,2 g/l

**Trauben** Spätburgunder

**Ertrag** 20hl / ha

**Allergene** Sulfite

**Enthält geringfügige Mengen** Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz

**Flaschengröße in L** 0.75

**Säure** 5,9 g/l

**Geschmack kurz** trocken

**Anbaugebiet** Gletschermoräne: sandiger Lehm mit Schotter und Geröll

**Lese & Ausbau** Handlese, Spontangärung im Betoncuve, Ausbau im Barrique, unfiltriert

**Zutaten** Trauben, Saccharose, Weinsäure (L+)-

SCHMIDT AM BODENSEE

Hattgau 62

88142 Wasserburg / Bodensee

Telefon: +49 (0) 83829 432174

weingut@schmidt-am-bodensee.de

www.schmidt-am-bodensee.de