Weinexpertise

SPÄTBURGUNDER König trocken

Jahrgang: 2021
Qualitätsstufe: König
Rebsorte: Spätburgunder (Pinot Noir)
Optimale Serviertemperatur: 16-18° C
Verschluss: Naturkork
Restsüße: 0,3 g/l · Säure: 5,6 g/l · Alkohol: 14,5 %

Weinbeschreibung

Die Trauben für unseren Spätburgunder König werden von den besten Parzellen des Jahrgangs geerntet. Das hochreife, gesunde Lesegut wird im Maischegärtank vergoren und bleibt noch ca. 2 Wochen auf der Maische liegen. Danach erfolgt die Reifung sowie der Säureabbau im Barrique für ca. 16 Monate. Nach der Fassreife wird der Wein unfiltriert abgefüllt und lagert noch ein weiteres Jahr auf der Flasche.

Strahlendes Rubinrot im Glas. In der Nase mit feinen Kirschnoten, kräutriger Würze, etwas Pfeffer, Unterholz. Im Geschmack mit einem Hauch Vanille, dunkler Schokolade und sehr feiner Röstaromatik. Er besitzt einen kräftigen Körper mit spürbarer Säurestruktur. Die noch etwas strammen Tannine binden sich dennoch geschmeidig in ein harmonisches Gesamtbild ein. Ein königlicher Burgunder mit Lagerpotential, der sich in den nächsten 4-6 Jahren noch weiterentwickelt.

Speiseempfehlung

Der perfekte Begleiter zum saftigen Rinderfilet, im Sommer auch gerne vom Grill mit Grillgemüse. Zu diesem kräftigen Spätburgunder passen auch sehr gut Lamm- und Wildgerichte wie Koteletts und Schmortöpfe mit dunkler Rotweinsauce. Ein cremiges Pilzrisotto bringt die erdigen Noten des Weines zur Geltung und harmonieren gut mit der feinen Röstaomatik.