

Weinexpertise

SPÄTBURGUNDER trocken

Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 14 – 16° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,2 g/l · Säure: 4,9 g/l · Alkohol: 13,0 %

Weinbeschreibung

Der Spätburgunder wird oft als König der Rotweine bezeichnet und ist ein eleganter Wein, der in den kühlen Weinbauregionen sein ganzes Potenzial entfaltet. International wurde die rote Rebsorte als Pinot Noir bekannt. Er ist die Diva im Rotweinanbau, stellt besondere Ansprüche an den Boden und reagiert empfindlich auf die klimatischen Bedingungen.

Die reifen, gesunden Trauben werden klassisch auf der Maische vergoren. So können wir das Potenzial der vorhandenen Farb- und Gerbstoffe in den Beerenhäuten optimal extrahieren.

Im Glas präsentiert er sich in einem schönen Kupferrot. Im Bouquet zeigt der Spätburgunder rauchige Aromen gepaart mit einem Hauch von Vanille. Ebenso finden sich dort Anklänge dunkler Früchte wie Schwarzkirsche und Brombeere. Im Geschmack sehr elegant mit filigraner Säure und harmonisch eingebundenen Tanninen. Der Wein bleibt lange am Gaumen haften und überzeugt auch dort mit seiner fruchtigen Art.

Speiseempfehlung

Passt gut zu Zanderfilet auf Ratatouille serviert mit feinen Nudeln. Auch schön zu Kalbsbraten mit Radieschen, Rosenkohl, Dill und Meerrettich. Ebenso eine hervorragende Begleitung ist in Soja geschmortes Schweinefilet mit Gemüsebeilage.

