Weinexpertise

KIRCHBERG PINOT NOIR trocken

Jahrgang: 2022
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 %

Weinbeschreibung

Ein Spätburgunder gewachsen auf rotem Buntsandstein der Sankt Martiner Steillage Kirchberg. Der Spätburgunder wird oft als König der Rotweine bezeichnet und ist ein eleganter Wein, der in den kühlen Weinbauregionen sein ganzes Potenzial entfaltet.

Im Ertrag stark reduziert und von Hand gelesen. Vor der Gärung wird etwas Saft abgelassen, um die Konzentration von Farb- und Gerbstoffen zu verbessern. Während der Gärung wird der Maischekuchen regelmäßig getaucht um die Beerenschale stetig mit dem Saft in Verbindung zu bringen. Nach ausgiebiger Maischegärung wird er in einer alten Holzkelter von Hand gepresst und danach im Kastanien Barrique ausgebaut. Dort kann der Wein reifen und macht einen Biologischen Säureabbau. Nach 16 Monaten wird der Wein unfiltriert abgefüllt und hat bis zum Verkauf nochmals Zeit zu reifen.

Unser Kirchberg Pinot Noir ist ein sehr komplexer Spätburgunder mit kräftiger Burgunderart. Im Bukett zeigen sich Aromen von Brombeere und Schwarzkirsche die sich auch am Gaumen wieder finden. Dort werden sie von würzigen Tanninen begleitet die dem Wein ein Aroma von Mokka und Vanille mitgeben. Im Abgang sehr kräftig mit präsenten Gerbstoffen und langem Nachhall. Ein Wein mit großem Lagerpotenzial.

Essensempfehlung

Ein perfekter Begleiter zu kräftig gebratenem dunklem Fleisch wie Steak oder Roastbeef. Lammkeule, Wildragouts oder die traditionelle Gans mit Rotkohl und Kartoffelklößen. Als Vegetarische Begleitung eignen sich hervor-ragend Käseknödel mit brauner Butter und Salbei. Auch Pappardelle mit Waldpilzragout und dunkler Jus lassen sich schön kombinieren.