

# 2023 Spätburgunder trocken BIO

## Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE

Rebsorte	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	19 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau in 25% neuen und 75% gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Intensives Rubinrot mit schwarzen Reflexen und sehr guter Schlierenbildung.</p> <p>Kräuterwürzige Noten umspielen mit fruchtigen Noten wie Brombeere und Heidelbeere die Nase. Süßliche Veilchentöne und Leder kommen hinzu.</p> <p>Im Mund präsentiert sich dieser Spätburgunder sehr dicht und hält, was er in der Nase verspricht. Sauerkirsche und Johannisbeere deuten auf die gut eingebundene Säure hin. Weiches, aber präsentes Tannin umschmeichelt den Gaumen und kleidet ihn aus. Die rauchigen Specknoten und die Veilchentöne bilden mit den fruchtigen Komponenten eine schöne Harmonie und münden in einen langen Nachhall, der von Würze und Mineralität geprägt ist und eine schöne Tiefe hat.</p> <p>Immer noch jugendlicher Pinot Noir nach burgundischem Vorbild mit Potenzial!</p>
	Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Dezember 2025
Serviertemperatur	15 - 17 °C
Speisenempfehlung	Entenkeule, Rillettes, Zwiebelrostbraten mit Spätzle
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,5 g/l
Optimale Trinkreife	2026 - 2030

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329

