

2018 Spätburgunder trocken Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, gesunde reife Trauben, 18 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 15 Monate in 500 l Holzfässern, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Im Glas präsentiert sich dieser Spätburgunder in leuchtendem Rubinrot mit purpurnen Reflexen und hat eine gute Schlierenbildung.</p> <p>Duftnoten von Herzkirsche, Heidelbeere und Brombeere verwöhnen die Nase. Zarte Veilchentöne und Tabak setzen einen Kontrast.</p> <p>Am Gaumen kommt als erstes die saftige Sauerkirsche zusammen mit den Veilchen zum Vorschein. Rauchig-holzige Noten von Zedernholz, Tabak und Leder bauen eine schöne Spannung auf. Das feinkörnige, präzise Tannin in Form von schwarzem Tee macht diesen Spätburgunder zusammen mit der Mineralität und der präsenten, gut integrierten Säure komplett. Der lange Abgang wird dominiert von schöner Frische und Saftigkeit.</p> <p>Jugendlicher Spätburgunder mit Entwicklungspotential!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2020</p>
Serviertemperatur	16 – 18 °C
Speisenempfehlung	Roastbeef, Grillgemüse, geschmorte Ochsenbäckchen mit Semmelknödeln
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	1,7 g/l
Säure	5,2 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2024