

2017 Pfaffenhofener Hohenberg | VDP.ERSTE LAGE Spätburgunder trocken

Rebsorte	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	17 Tage traditionelle Maischegärung. Ausbau in 20% neuen und 80 % gebrauchten Barrique-Fässern, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Dieser Spätburgunder präsentiert sich in durchscheinendem Rubinrot mit gedecktem Kern und granatroten Reflexen. Er zeigt eine hohe Viskosität.</p> <p>Das Bouquet bietet verführerische Aromen von Veilchen, Kirschen und roten Johannisbeeren. Auch rauchige Akzente und Holunder lassen sich erahnen.</p> <p>Der Gaumen wird verwöhnt von roten Beeren, Tabak, Leder und wieder Holunder. Eine leicht pikante Note von schwarzem Pfeffer und das griffige Tannin tragen zur eleganten Struktur bei. Mineralisch und saftig mit gut eingebundener frischer Säure und kräftigem Körper hält dieser Spätburgunder was er in der Nase verspricht. Der lange Nachhall wird getragen von Frucht und Würze.</p> <p>Eleganter Spätburgunder mit ersten Reifennoten und Potential!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Speisenempfehlung	Rostbraten, Rehbraten, mediterrane Gemüsegerichte, Raclette
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	2,2 g/l
Säure	4,9 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2024