

2016 GEIßBERG | VDP.GROSSE LAGE Spätburgunder GG

Rebsorte	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	Selektive Handlese, 100 % gesunde, reife Trauben, 5 Tage Kaltmazeration, 17 Tage Maischegärung, 20 Monate Barriqueausbau, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	<p>Optisch präsentiert sich dieses Große Gewächs in durchscheinendem Rubinrot mit ziegelroten Reflexen und guter Schlierenbildung.</p> <p>Extrem komplex wird die Nase verwöhnt zunächst mit holzig-würzigen Noten, wie Wachholder. Hinzu kommen fruchtige Aromen von Sauerkirsche, Brombeere und Holunder. Sehr verspielt blumig, unterlegt von einer gewissen Rauchigkeit.</p> <p>Vielschichtig kommt dieser Spätburgunder mit mittelkräftigem Körper im Mund an. Eine wahre Aromenexplosion reicht von Sauerkirsche, Pflaume, Tabak, Leder und Zedernholz bis hin zum schwarzen Tee. Das weiche Tannin, die gut eingebundene Säure stehen mit Frucht und Würze in perfekter Balance. Die Mineralität zeigt sich in schöner Salzigkeit. Diese Vielschichtigkeit mündet mit den blumigen Veilchennuancen in einen langen Nachhall.</p> <p>Eleganter Gaumenschmeichler im burgundischen Stil mit erheblichem Lagerpotential!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Speisenempfehlung	Wildgerichte, Rostbraten, Gemüseauflauf mit würzigem Käse, Pilzragout mit Semmelknödeln
Alkohol	13 % vol
Restzucker	1,3 g/l
Säure	4,6 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2030

