2021 Spätburgunder trocken
Pfaffenhofen | VDP.ORTSWEIN

Rebsorte	Spätburgunder
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	selektive Handlese, gesunde reife Trauben, 20 Tage traditionelle Maischegärung, Ausbau über 15 Monate in 500 l Holzfässern, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	Im Glas präsentiert sich dieser Spätburgunder in leicht durchscheinendem Rubinrot mit schwarzen Reflexen und zeigt eine gute Schlierenbildung. Im Auftakt finden sich in der Nase Aromen von dunklen Herzkirschen und Cassis unterlegt mit holzig-würzigen Tönen wie Kräuter und Tabak und einer floralen Note. Im Mund setzen sich die Fruchtaromen fort. Der eher schlanke Körper ist geprägt von weichem, zurückhaltendem Tannin und einer gut eingebundenen Säure. Eine schöne salzige und leicht rauchige Komponente rundet den Gesamteindruck ab, bevor dieser VDP.ORTSWEIN mit dezenten, dunklen Schokoladenanklängen in einen langen Nachhall mündet. Dieser ist geprägt von Würze, Fruchtigkeit und Mineralität. Schlanker, komplexer Spätburgunder mit gutem Extrakt! Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2022
Serviertemperatur	16 – 18 °C
Speisenempfehlung	Zwiebelrostbraten, Ossobuco mit Röstgemüse, überbackener Gemüseauflauf
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,1 g/l
Optimale Trinkreife	2022 - 2026