

2022 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 2023

16-18 °C Serviertemperatur

Speisenempfehlung Zwiebelrostbraten, Ossobuco mit Röstgemüse, überbackener Gemüseauflauf

Alkohol 12,5 % vol

Restzucker 1,2 g/l

Säure 5,0 g/l

Optimale Trinkreife 2023 - 2028

Weingut Wachtstetter Michelbacher Straße 8 74397 Pfaffenhofen Tel. 07046 329



