

STUDIER

2016

SPÄTBURGUNDER MASTER ROTWEIN

PFALZ

Restzucker: 5,1 g/Ltr.

Säure: 5,6 g/Ltr.

Alkohol: 13,5 % vol.



Zur Rebsorte

Der Spätburgunder oder auch Pinot Noir genannt ist eine aus dem Burgund stammende traditionelle Rebsorte. Die dunkelblauen, kleinbeerigen Trauben bringen vollmundige, samtige Weine hervor. Der klassische Spätburgunder wird aus hochreifen Trauben gewonnen, ist jedoch nicht sehr farbintensiv, mild und mit wenig Gerbstoffen. Der moderne Typ ist dagegen gekennzeichnet durch eine kräftigere Farbe, etwas mehr Gerbstoffe und weniger Säure aus. Hier gewinnt die auch die Lagerung im Barrique verstärkt an Bedeutung.

Zum Ausbau

Im Anschluss an eine Ertragsreduzierung im Weinberg werden die Trauben in gesundem und reifem Zustand geerntet. Die wärmespeichernden Kieselsteinböden lassen die Trauben optimal für erstklassische Rotweine reifen. Im Anschluß an die alkoholische Gärung wurde eine Milchsäuregärung durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure vergoren wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit verleiht. Der Wein lagert danach 1 Jahr in neuen Barrique-Fässern, was ein leichtes Vanille-Zimt Aroma hervorruft.

Sensorische Eigenschaften

Vollmundiger, körperreicher Burgunder-Typ. Das Bukett erinnert an das Aroma von Brombeeren und Johannisbeeren wobei auch leichte Aromen von Kirsche vorhanden sind. Feine Noten von Buchenrauch, Schokolade und weißer Pfeffer verbreiten sich in der Nase und verleihen diesem Spätburgunder seine sortentypische Würze. Am Gaumen sind feine aber dennoch kräftige Tannine spürbar. Ein Wein für besondere Gelegenheiten. Schon gut trinkbar, hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, d.h. eine Lagerung ist eher von Vorteil. Dekantierung empfohlen.

Speiseempfehlung

Dieser Spätburgunder Rotwein passt zu dunklen Fleischsorten, aber auch zu Nudel- und Tomatengerichten. Er ist ebenfalls ein hervorragender Begleiter zu sahnigen und würzigen Käsesorten.

Empfohlene Trinktemperatur

16 -18°C

Lagerfähigkeit

mind. 10 Jahre