

Spätburgunder "Im Barrique gereift" trocken

Jahrgang: 2019

Analysewerte:

Restsüße: 0,6 g/L **Säure:** 5,1 g/L **Alkohol:** 13,5 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Geschmack

Der komplexe, angenehm körperreich und elegant wirkende Rotwein erfreut mit einem harmonischen Gesamteindruck; er zeigt dabei eine für die Rebsorte typische Anmutung feiner Beerenfrüchte, ergänzt um einen Hauch dunkler Schokolade - ein sehr schöner Spätburgunder mit reichlich Potenzial.

Auszeichnungen:

24. Berliner Wine Trophy 2020 GOLD

Rebsorte: Spätburgunder

Im französischen Burgund bringt der Blaue Spätburgunder - dort Pinot Noir genannt - mit die berühmtesten Weine der Welt hervor; bei uns ist er eine klassische Rotweinsorte, die im milden Klima Württembergs nicht zu schwere, aber dennoch gehaltvolle Weine ermöglicht. Charakteristisch sind das deutliche Mandel-Kirsch-Aroma, die spürbare, aber harmonisch wirkende Säure und das dezente Gerbstoffgerüst.

Edition "Im Barrique gereift" aus dem Premium-Weinbau:

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbau-Programm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden, neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Essensempfehlung

Der Spätburgunder passt gut zu Kalb- oder Rindfleisch, aber auch zu Pilz- und Wildgerichten und zu mittelkräftigen Käsesorten.

