

Spätburgunder VDP.GROSSE LAGE Idig GG

Sicher noch nicht so burgundisch wie die aktuellen Jahrgänge, nicht nur was die Flaschenform betrifft (Schlegelflasche!). Im besten Sinne etwas mehr deutscher Spätburgunder als burgundischer Pinot, gerade beim Holzeinsatz. Unglaublich würzig in Nase und Gaumen: Zedernholz, kalter Rauch, Brasiltabak, getrockneter Rosmarin und süßliche Minze. Dazu reife Pflaumen und dunkle Kirschen, etwas Nougat und geröstete Nüsse. Jetzt bietet sich ein gutes Trinkzeitfenster: Das Holz hat sich bereits schön integriert, die Frucht ist noch immer sehr prägnant und frisch. Wenn er auch noch Potenzial für viele weitere Jahre da ist, macht er im Moment einfach ziemlich viel Freude. Gerade die etwas älteren Jahrgänge standen immer im übermächtigen Schatten des großen Bruders Riesling. Dass der rote Idig aber in jedem Fall eine Entdeckung wert ist, zeigt der 2015er Spätburgunder im jetzigen Stadium wirklich gut.

JG 2015 91/100 Punkte Gault&Millau 2019

Erzeuger:	Weingut A. Christmann
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Spätburgunder
Jahrgang:	2015
Temperatur:	18-20°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortes Wildgeflügel, Hasenbraten
Artikel-Nr.	58140.15
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-003
Anbauverband	Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	51
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	78
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1

Weinpass

