

Spätburgunder VDP.GROSSE LAGE Idig GG

Man darf doch auch mal schwärmen? Was für eine wunderschöne Nase dieser Spätburgunder hat. Unglaublich einladend: sehr floral, mit genau dem richtigen Maß an Holzwürze und Rauchigkeit und viel reifen, süßen Kirschen. Die Körnung der Tannine ist perfekt, viel Schmelz am Gaumen, fast schon sahnig. Ganz viel reife rote Frucht: Waldbeeren, Kirschen, Rote Johannisbeere. Dazu kräutrig-würzige Noten, die Frische hineingeben und eine unterliegende feine Mineralik, die zusätzliche Komplexität bringt. Ein Wein, der das Kunststück vollbringt, filigran und kraftvoll zugleich zu sein. Einfach wunderschön.

JG 2018 96/100 Punkte James Suckling, 96/100 Punkte FALSTAFF, 93/100 Punkte Meiningers Rotweinpreis 2020, 91/100 Punkte Parker

| | |
|--------------|---------------------------------------|
| Erzeuger: | Weingut A. Christmann |
| Anbaugebiet: | Pfalz |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Jahrgang: | 2018 |
| 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. | 58140.18 |
| Volumen | 0,75l |



Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | DE-ÖKO-003 |
| Anbauverband | Respekt |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 25 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,3 |
| Restzucker (g/l) | 0,2 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 59 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,7 |
| Weinstil | Barrique |