

Spätburgunder VDP.GROSSE LAGE IDIG GG Holzkiste

Ziemlich farbtief im Glas: sattes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Hat in der Nase alles, was man sich von einem Pinot wünschen kann: zuerst verführerisch floral, dann viel Waldbeeren- und Sauerkirschfrucht und schließlich die typische Rauchigkeit der Sorte. Sehr eleganter Holzeinsatz mit einem Neuholzanteil von 15 % beim 2020er. Im Andruck herrlich viel Schmelz: zuerst kandierte Erdbeeren, dann etwas Laktik. Eine reife und zugleich erfrischende Säure, Sauerkirschen und auch etwas Grapefruit im Mund. Je länger der Spätburgunder am Gaumen bleibt, desto mehr kommen die rauchigen und herbalen Noten von Weihrauch, Piment und Teer durch. 25 % der Trauben werden als Ganztrauben verarbeitet, was für zusätzliche Struktur und Potenzial sorgt. Tannine feinsten Körnung und eine angenehme kalkige Mineralik unterlegen das Ganze. Frucht, Würze, Rauch, Holz, Säure, Mineralität: Es hat von Allem einfach genau die richtige Dosis. Dabei trotz aller Tiefe ein Wein, der unglaublich viel Freude macht. Ein sehr freundliches Großes Gewächs. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2020 95/100 Punkte FALSTAFF, 93/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Weingut A. Christmann
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Spätburgunder
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	58140.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-003
Anbauverband	Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	23
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	0,3
...	...



Weinpass



Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	Barrique