

SPÄTBURGUNDER HARDTBERG 2015

WEINGUT JEAN STODDEN



Klarheit -
Farbe -
Sonstiges -



Intensität -



Süße ● ● ● ● ●
Säure ● ● ● ● ●
Bitterkeit ● ● ● ● ●
Körper ● ● ● ● ●
Holzeinsatz ● ● ● ● ●
Tannin ● ● ● ● ●
Komplexität ● ● ● ● ●
Abgang ● ● ● ● ●



Bewertung ausgezeichnet
Trinktemperatur 14 bis 16 °C



ANBAUGEBIET: AHR, DEUTSCHLAND

REBSORTE: PINOT NOIR / SPÄTBURGUNDER

PREIS: 69,50 €

AROMEN:

WINZER

Die Familie Stodden betreibt bereits seit dem Jahr 1578 den Anbau von Weintrauben an der Ahr. Seit 2013 führt Alexander Stodden das Weingut, welches er nach dem Tod seines Vaters Gerhard Stodden, einem Pionier des deutschen Pinot Noirs, übernahm. Seinem Vater, aber auch seinen Erfahrungen in Südafrika und den USA hat er sein Know How zu verdanken. Alexander Stodden legt besonderen Wert darauf, dichte und extraktreiche Weine zu erzeugen. Nur eine Auswahl der gesündesten Trauben finden in seinem Keller Verwendung. Die Weine reifen in französischen Eichenholzfässern, unterliegen einer ständigen Obhut und Pflege und verfügen dank Stoddens modernster kellerwirtschaftlichen Expertise über eine bemerkenswert hohe Lebensdauer.

Die Ahr ist ein vergleichbar kleines Weinbaugebiet, das sich durch die hohe Qualität seiner Weine einen großen Namen erworben hat. Der Weinanbau an der Ahr ist seit dem 8. Jahrhundert urkundlich belegt. Die günstigsten klimatischen und geologischen Gegebenheiten haben sich seit einem Jahrtausend kaum verändert, die warme Luft des Golfstromes begünstigt das Mikroklima maßgeblich. Schiefergestein gibt den Rotweinen der Ahr jene fruchtige Eleganz, die sie unverwechselbar machen. Die typischen Weine der Ahr sind sowohl die roten Spät- und Frühburgunder, als auch Portugieser.