SPÄTBURGUNDER AHRWEILER FORSTBERG 2018 BIO

Trautwein, Ahr

GESCHMACK

Süße	gering	●○○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●●●○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●●○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●●○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN

Schwarze Kirsche
Himbeere
Erdbeere
Schwarzer Pfeffer
Wacholderbeere
Waldboden
Räucherschinken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2033
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote

WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Lagerung gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100