# SPÄTBURGUNDER ESSENHEIM KALKMERGEL 2018

**Braunewell, Rheinhessen**

## 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

Erdbeere
Himbeere
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Räucherschinken
Waldboden

## STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
feine Holznote
trocken

## ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Noir / Spätburgunder |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 88/100 |
| **Parker Wine Advocate** | 90/100 |