

# SPÄTBURGUNDER ESSENHEIM KALKMERGEL 2018



Braunewell, Rheinhessen

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 88/100  
**Parker Wine Advocate** 90/100