SPÄTBURGUNDER TEUFELSPFAD 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
Rauch
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Laub
Waldboden

STIL

leicht, erfrischende Säure, sanftes Tannin, mittlere Barriquenote, trocken

ANLASS

besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2033
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden 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	91/100
Parker Wine Advocate	90/100