

# SPÄTBURGUNDER VOM KALKSTEIN 2022



Schneider, Baden

## GESCHMACK

<b>Süß</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

Himbeere  
Erdbeere  
Gewürznelke  
Schwarzer Pfeffer  
Wacholderbeere  
Tabak  
Nasse Erde

## ANLASS

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032  
14 bis 16°C  
Universal- oder bauchiges  
Rotweinglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
feine Holznote  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder  
2022

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
großes gebrauchtes  
Holzfass  
18 Monate

### Lagerung

### Dauer Hefelager