SPÄTBURGUNDER WEIL AM RHEIN 2022



Schneider, Baden

GESCHMACK

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

AROMEN

Rote Kirsche Heidelbeere Rote Johannisbeere Gewürznelke Schwarzer Pfeffer Wacholderbeere Rauch Nasse Erde

STIL

leicht erfrischende Säure sanftes Tannin feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037 14 bis 16°C Universal- oder bauchiges Rotweinglas



Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder
2022

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration

Ausbau und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

großes gebrauchtes

Lagerung Holzfass

Dauer Hefelager 18 Monate

BEWERTUNG

Falstaff 93/100

