

SPÄTBURGUNDER KAPF | WEIL AM RHEIN 2022



Schneider, Baden

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

Rote Kirsche
Heidelbeere
Rote Pflaume
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Wacholderbeere
Rauch
Kalkstein

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2042
14 bis 16°C
Universal- oder bauchiges
Rotweinglas

STIL

leicht
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
2022

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teils neues
Barriquefass
18 Monate

Lagerung

Dauer Hefelager

94/100

BEWERTUNG

Falstaff