SPÄTBURGUNDER KAPF | WEIL AM RHEIN 2022



Schneider, Baden

GESCHMACK

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

AROMEN

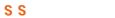
Rote Kirsche Heidelbeere Rote Pflaume Wacholderbeere Schwarzer Pfeffer Wacholderbeere Rauch Kalkstein

ANLASS

Abend mit Freunden Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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





WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder
2022

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von

Lagerung
Schwefel
teils neues
Barriquefass
Dauer Hefelager
18 Monate

BEWERTUNG

Falstaff 94/100

STIL

leicht finessenreich erfrischende Säure sanftes Tannin mittlere Barriquenote