

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

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung

Dauer Hefelager

BEWERTUNG

Falstaff

Pinot Noir /
Spätburgunder
2022

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

94/100