SPÄTBURGUNDER KIRSCHGARTEN 2020



minimale Zugabe von

lichti & astroh, Pfalz

GESCHMACK

Süße	gering	• • • • •	hoch
Säure	gering	\bullet \bullet \bullet \bullet	hoch
Körper	schlank	• • • • •	voll
Reife	jugendlich	\bullet \bullet \bullet \bullet	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	• • • •	hoch
Länge	kurz	\bullet \bullet \bullet \bullet	sehr lang

AROMEN

Erdbeere Himbeere Waldbeere Rote Kirsche Rauch

STIL

finessenreich erfrischende Säure sanftes Tannin feine Holznote trocken

ANLASS

Abend mit Freunden Abend zu zweit Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2035 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren

WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder
Laumersheimer
Kirschgarten

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Schwefel gebrauchtes Barriquefass

