

SPÄTBURGUNDER GG – GROSSES GEWÄCHS SCHLOSSBERG 2023



Fürst, Rudolf, Franken

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

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote

ANLASS

besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2039
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund



WEINBAU

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
neues Barriquefass

Biolog. Säureabbau
Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen

97/100