

# SPÄTBURGUNDER MANDELGARTEN 2022



Eymann, Pfalz

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Waldbeere  
Schwarze Kirsche  
Wacholderbeere  
Himbeere  
Erdbeere  
Schwarzer Pfeffer  
Zedernholz  
Lakritze  
Tannennadel

## ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2042  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
bauchiges Rotweinglas Burgund

## STIL

finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
mittlere Barriquenote  
trocken

## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

## BEWERTUNG

### einfach geniessen Falstaff

92/100  
93/100

