

2016 Spätburgunder

Vinpaket:	2022:08 Zipf
Namn:	Spätburgunder Trocken im Barrique Gereift
Årgång:	2018
Druvsort:	30 år gamla vinstockar av Spätburgunder (Pinot Noir).
Kvalitet:	QbA. Mycket lågt skördeuttag 40 hl/ha.
Växtläge:	Växtläget Löwensteiner Wohlfartsberg med sedimentära bergarter bestående av "Keuper" (gips med stenar) och "Schilfsandstein (sandsten). Växtplats 250 - 280 m över havet.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Selektiv handplockning av druvor som sedan avstjälkas. Druvorna jäses med skal i en så kallad kall maceration på jästfällning varefter de försiktigt pressas till must. Vinifieringen inleds med sedimentering varefter vinet lagras i 300 l barrique av ek där den s k malolaktiska jäsningsen sker (biologisk omvandling av äppelsyra till mjölksyra). Det ofiltrerade vinet tappades på flaska i januari 2021.
Dricks lämpligen år:	Drickfärdigt men lagringsbart
Serveringstemperatur:	18 °C
Alkohol:	13,5 % Vol.
Syra:	5,5 g/l
Sockerkhalt:	1,7 g/l
Beskrivning:	Ett delikat, djuprött moget vin med mycket värme i smaken. Smakpaletten är en typisk Pinot noir med solmogna blåbär, fina tanniner och toner av vanilj. Intrycket är kraftfullt och koncentrerat med rondör. En glänta i skogen med myskmadra.
Passar till:	Gås med rödkål. Ankbröst. Kalv med champinjoner.

Egna anteckningar: