

BLAU- BURGUNDER

DOC 2018

SORTE: Blauburgunder

ALTER DER REBEN: 6 – 21 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 16 – 18 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2022

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM:
Drahtrahmen + Pergel

ALKOHOL: 13,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,6 g/l

Enthält Sulfite

» Spürbare Schönheit und zauberhafte Anmut. Kraft und Eleganz vereinen sich in diesem Wein zu einem unwiderstehlichem Mundgefühl, das jegliche Vorurteile die Farbe betreffend zerstreut. «

HERKUNFT

Blauburgunder hat international viele unterschiedliche Bezeichnungen. In Deutschland ist diese Rebsorte beispielsweise als Spätburgunder bekannt, in Frankreich als Pinot Noir und in Italien bezeichnet man den Blauburgunder als Pinot Nero.

JAHRGANG

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 23°C, mit 8-tägiger Mazerationszeit, Säureabbau und 5-monatige Lagerung in großen Holzfässern (70 hl) und im Betonfass.

WEINGUT

Nach Osten ausgerichtete Hanglagen auf 450 bis 550 m über dem Meeresspiegel; lehmiger Kalkschotter mit geringem Sandanteil.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Kirschröt
- Kirsche, Himbeere und Früchteteer
- füllig und weich im Ansatz, lang mit butterweichem Abgang

EMPFEHLUNG

Dieser fruchtige Wein passt gut zu Pasta und leichten Fleischgerichten, zu Wild und mildem Hartkäse.

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING – 2016: 92 Pkt., 2017: 91 Pkt.

WINE & SPIRITS – 2009, 2011, 2013, 2015: Best Buy

BEREBENE DEL GAMBERO ROSSO – 2011, 2013: Oscar qualità prezzo

WINE SPECTATOR – 2010: 89 Pkt.