

2019 LEISTADTER KALKOFEN SPÄTBURGUNDER



VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden am 11.09.2019 mit 92 ° Oechsle von Hand geerntet und schonend verarbeitet. Bewusst ernten wir diese Spätburgunder Partien nach dem Geschmack der Trauben, um die Beeren zu ernten, bevor sie allzu süß sind. Wir wollen damit einer Überreife der Trauben zuvor kommen – um unseren Kalkofen trotz aller Konzentration frisch und lebendig zu gestalten. Eine nicht zu späte Ernte verhindert eine allzu starke Ausprägung von marmeladigen Fruchtnoten. Dennoch sind die fast schwarzen Pinot Beeren immer in einem optimalen Reifezustand. Nach klassischer Maischegärung folgt ein gut einjähriges Fasslager in Barriques aus französischem Eichenholz. Die Reifezeit in diesen ausschließlich neuen, aber hochwertigen und äußerst feinporigen Fässern festigt die Struktur des Weines, ohne die feine Spätburgunderfrucht allzu sehr zu verdrängen. Abfüllung am 8.März 2021.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Farbe mit dunklem Kirschrot und anthraziten Reflexen. Kräftige Kirschnote im Duft, mit dezenten Bergamotte- und Minzenoten. Am Gaumen dicht, mit mineralisch-rauchigen Noten. Ein kraftvoller und zugleich eleganter Burgunder.

TRINKEMPFEHLUNG

zu dunklen Fleisch- und Wildgerichten, aber auch zur verfeinerten Pasta (z.B. Spaghetti mit Steinpilzen)

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Spätburgunder zählt zu den edelsten und anspruchsvollsten Rotweinsorten der Erde. Sein optimaler Reifezeitpunkt wird nur für eine kurze Zeitspanne erreicht, die eine punktgenaue Ernte verlangen. Die dicht gepackten Traubenbeeren des Spätburgunders machen dem Winzer in regenreichen Herbsten zusätzlich das Leben schwer – die Trauben verderben dann sehr leicht, da das Wasser auf den Trauben nicht richtig abtrocknen kann. Je älter die Weinstöcke jedoch werden, desto geringer wird ihr Ertrag und kleiner die Beeren. Der "Leistadter Kalkofen" ist ein hochgelegenes, massives Kalksteinplateau. Die Weinberge sind dort ganzjährig frischen Winden ausgesetzt, was den Spätburgunder Weinen eine besonders mineralische Note und eine athletische Struktur verleiht.

PREISLISTEN-NR.

13

REBSORTE

Spätburgunder Rotwein

KLASSIFIKATION

Spitzenlagen und Große Weine

INHALT

750 ml

ацконоц 12,5 % vol

----SÄURE

4,8 g/l

RESTSÜSSE

O,3 g/I

EXTRAKT ZUCKERFREI

23,8 g/l

ABFÜLLDATUM

8. März 2021

A.P.NR

516035901621

EAN

0705632384435

EAN-VERPACKUNG 0705632384442

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVERORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensaure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brande bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter O6322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

