



2020 Höllenbrand Spätburgunder

Weinbeschreibung

- Helles Granatrot mit ziegelfarbenen Reflexen
- Sehr fein mit Aromen von Wildkirsche, roter Johannisbeere, Walderdbeere, etwas Granatapfelkerne und Blutorange. Alles sehr mineralisch geprägt. Dazu gesellen sich rauchig-würzige Noten von Holz, Vanilleschote, Tabak und weißem Pfeffer.
- Frisch und mineralisch am Gaumen mit Noten von köleinen roten Beeren und Herzkirsche. Dazu Mokka, etwas gestoßener Pfeffer und wieder Johannisbeere. Saftig und anregend mit viel Eleganz durch ausbalancierte, pikante Säure und ausgewogenen Holeinsatz. Animierende Gerbstoffe verleihen zusätzlich Tiefe und Komplexität. Insgesamt zartfruchtig mit rauchig-würzigem, intensiv mineralischem Nachhall.

Tipp: Lammfilets mit Salsa Verde und Ratatouille

Besonderheiten

- Entfernung der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, selektive Ernte. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren auf der Maische vergoren. Im Barriquefass gereift.
- Rotliegendes

Säure 5,5 g/l Restzucker 0,9 g/l Alk 13,5 % vol