

SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR "MUSCHELKALK" 2021



BODEN UND TERROIR

Böden aus **Muschelkalk** sind für den Rebstock nicht ganz unproblematisch. Weil der Boden recht steinig ist, müssen sich die Reben hier besonders "anstrengen", um an Nährstoffe zu gelangen. Dadurch bilden die Reben ein sehr kräftiges Wurzelsystem aus und bringen letztlich auch besonders charaktervolle Weine hervor.

Muschelkalk ist zudem ein guter Wärmespeicher, denn er kann die Wärme des Sonnenlichts rasch aufnehmen und gibt diese nur sehr langsam wieder ab. Durch den hohen Tongehalt des Bodens werden die Reben wiederum ideal mit Nährstoffen versorgt. Hier entstehen mineralische Weine mit hohem Extrakt.

REBSORTE

Spätburgunder

JAHRGANG 2020

Ein nahezu perfektes Weinjahr: Mit einem milden Winter und einem relativ warmen Frühling hatte das Weinjahr 2020 bereits einen traumhaften Start. Dadurch war mit 30. Mai die Reblüte zwei Wochen früher als gewohnt. Der Sommer und auch der Herbst war überdurchschnittlich warm, wodurch die Ernte meist in der Nacht oder frühen Morgenstunden stattfand.

BESCHREIBUNG

Ein frischer und eleganter Wein, mit Noten von Birne, Aprikose, Grapefruit und Zitrusfrüchten. Die frische Säure verleiht dem Wein Komplexität, die dichte Struktur sorgt für einen langen Nachhall.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

direkte Pressung ohne Maischestandzeit, gezügelte Gärung bei 17-20° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

13,0 % vol.

SÄURE

6,4 g/l

RESTZUCKER

6,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Pulled Pork aus dem Backofen oder vom Grill in Ananas-Marinade oder auch Lachstartar mit Avocado auf Kartoffelrösti, asiatischen Garnelenspießen mit Zitronengras, Ingwer und Chili.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2028 bei einer optimalen Serviertemperatur von 10° bis 12° C