

# STUDIEN

2016

**Spätburgunder**  
**Rotwein MASTER**  
**TROCKEN**  
**PFALZ**

Restzucker: 5,1 g/Ltr.  
Säure: 5,6 g/Ltr.  
Alkohol: 13,5 %vol  
Enthält Sulfite



## Zur Rebsorte

Spätburgunder -auch Blauer Spätburgunder oder Pinot Noir genannt- ist eine aus dem Burgund stammende traditionelle Rebsorte, d.h. sie ist nicht durch Kreuzung entstanden. Die Reife der Trauben ist mittelfrüh bis spät und deren Farbe ist dunkelblau bis violettblau. Die Trauben des Spätburgunders sind kleinbeerig und sehr kompakt. Die Rebe erfordert zwar tiefgründige, fruchtbare Böden, doch die hohen Lagensprüche werden meist mit hochedlen Weinen belohnt.

## Zum Wein

Nach einer Ertragsreduzierung durch Ausdünnung und einer Handlese wurden die Trauben in sehr gesundem Reifezustand geerntet. Die wärmespeichernden Kieselsteinböden lassen die Trauben optimal für erstklassische Rotweine reifen. Im Anschluß an die alkoholische Gärung wurde eine malolaktische Gärung durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure vergoren wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit und einen weichen Buttershon verleiht. Der Wein lagerte danach 1 Jahr in neuen Barrique-Fässern, was ihm trotz seiner relativen Jugend schon eine gute Trinkreife verleiht.

## Sensorische Eigenschaften

Vollmundiger, körperreicher Burgunder Typ. Das Bukett erinnert an das Aroma von Beerenfrüchten und Johannisbeere wobei auch leichte Aromen von Kirsche vorhanden sind. Feine Noten von Buchenrauch, Schokolade und weißer Pfeffer verbreiten sich in der Nase und verleihen diesem Spätburgunder seine aparte sortentypische Würze. Am Gaumen sind feine aber dennoch kräftige Tannine spürbar, die ihm neben dem hohen Extraktgehalt seine körperreiche und stoffige Fülle verleihen. Ein Wein für besondere Gelegenheiten oder besondere Kenner. Schon gut trinkbar hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, d.h. eine Lagerung ist eher von Vorteil. Dekantierung empfohlen.

## Speisenempfehlung

Dieser Spätburgunder Rotwein passt zu allen dunklen Fleischsorten, aber auch zu Nudel- und Tomatengerichten. Er ist auch ein hervorragender Begleiter zu sahnigen und würzigen Käsesorten .

Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre