DIEFENHARDT

WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	SCHLENZENBERG GG Spätburgunder
Qualitätsstufe:	VDP.GROSSE LAGE
Jahrgang:	2022
Alkohol:	13 %vol
Restzucker:	0,2 g/l
Säure:	4,6 g/l

Komplexer Wein mit facettenreichen Aromen von roten Johannisbeeren, Kakao und Nelkenpfeffer. Geballte Kraft gepaart mit Eleganz und grandioser Länge.

Die Weinlage:
Der Martinsthaler Schlenzenberg ist eine Gewann, die sich im Steilhangbereich der Einzellage Martinsthaler Wildsau befindet. Die geografische Ausrichtung nach Süden und eine Hangneigung von bis zu 60 %, bei einem Rebenbestand im Alter von bis zu 45 Jahren, ermöglichen optimale Bedingungen für große Weine.

Boden/Terroir
Der Boden besteht aus Phyllitschliefer, einem feinblättrigen Tonschiefer, dessen Mineralien Einfluss auf die Komplexität und Vielschichtigkeit der Weine in Geruch und Geschmack haben.

Weinbereitung:
Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben schonend entrappt. Nach einer kurzen Kaltmazeration werden die Trauben auf der Maische vergoren, um die Aromen und Farbstoffe aus der Beerenhaut zu lösen. Der Jungwein wird in Barriquefässern gelagert, um dort 12–18 Monate auf der Feinhefe zu reifen.

Beschreibung:
Zunächst delikater Duft von gerösteten Haselnüssen, Kakaobutter und roten Johannisbeeren. Direkt beim ersten Schluck dann die geballte Kraft und Eleganz von großem Pinot. Erst mit der Zeit offenbart der Schlenzenberg seine vielfältigen, teils würzigen Facetten. Ein athletischer Langstreckenläufer, dessen Höhepunkt noch Jahre in der Zukunft liegt.

Speisen:
Ein sehr guter Begleiter zu kurz gebratenem Rinderfilet, Wildgerichten oder zu Speisen mit dunklen Soßen.