



DIEFENHARDT



WEINEXPERTISE

Bezeichnung: Spätburgunder trocken

Qualitätsstufe: VDP.GUTSWEIN

Jahrgang: 2023

Alkohol: 13 %vol

Restzucker: 0,1 g/l

Säure: 5,6 g/l

Warme Gemütlichkeit trifft schlanke Eleganz. Reife rote Früchte und Vanille werden am Gaumen durch kühle Würze und kreidigen Gerbstoff gekontert.

Boden/Terroir

Steiniger, toniger Lehm aus Verwitterungsmaterial des Phyllits (Ordovizium) mit Beimengungen von Löss und Lösslehm, gegen den Waldrand mit Kiesbeimengungen.

Vinifikation

Nach selektiver Handlese werden diese Trauben schonend entrappt und auf der Maische vergoren, um die Aromen und Farbstoffe aus der Beerenhaut zu lösen. Nach einer schonenden Pressung der Maische wird der Jungwein in Barriquefässern gelagert, um dort 12 Monate auf der Feinhefe zu reifen.

Weinbeschreibung

Der erste Eindruck lässt sich in einem Wort zusammenfassen – warm. Reife rote Früchte, süßes Holz, Vanille und getrocknete Tomaten. Am Gaumen dann kreidig und kühler, mit Noten von Wacholder, grünem Pfeffer und Bitterschokolade. Ein typischer Spätburgunder im schlanken Stil, der seine Heimat nicht versteckt.

Speisen

Passt gut zu süßlichem Gemüse wie z.B. Kürbis, Süßkartoffeln und Pilzen oder zu Gerichten mit dunklen Saucen.