



SCHWARZ

2020 Spätburgunder QbA trocken

Jahrgang: 2020

Rebsorte: 100 % Spätburgunder, Selektion aus den Lagen Friedstein Radebeul und Cossebaude

Klone:

Friedstein: Selektion aus dem Burgund 11 Jahre alte Reben

Dresden Cossebaude: Selektion Mariafelder 25 Jahre alte Reben

Lesezeitpunkt: Anfang September

Ausbau: Maischegärung über ca. 3 Wochen, gefolgt von einem natürlichen biologischen Säureabbau (BSA). Der Wein reifte 16 Monate in 300-Liter-Barrique-Fässern sowie im 500-Liter-Tonneau.

Alkoholgehalt: 13,0 % Vol.

Säuregehalt: 4,8 g/l

Restzucker: 1,2 g/l

Sensorik: Dieser Spätburgunder begeistert durch eine elegante Kombination aus intensiven roten Waldfrüchten und einer erdigen Komplexität. Die Aromenvielfalt wird durch die sorgfältige Selektion der Klone geprägt: Der Pinot Noir-Klon aus dem Burgund bringt klassische Noten von reifen Beeren, feinen Kräutern und einer eleganten Säurestruktur, während der Mariafelder Klon zusätzliche Tiefe und Komplexität sowie eine kräftigere Tanninstruktur zeigt. Die packende, lebendige Säure harmoniert perfekt mit den feinen Gerbstoffen. Die ausgeprägte Säure und die feinen Gerbstoffe verleihen dem Wein Frische, Struktur und ein beeindruckendes Reifepotenzial, das sich mit der Zeit im Glas stetig weiterentwickelt.

Trinkempfehlung: Servieren bei 12-14°C.

Speisenempfehlung: Der 2020 Spätburgunder QbA trocken ist ein idealer Begleiter zu Bœuf Bourguignon. Die reichhaltigen, erdigen Aromen des Eintopfs mit zartem Rindfleisch, Pilzen und Wurzelgemüse harmonieren perfekt mit den roten Waldfruchtaromen und der erdigen Komplexität des Weins. Die packende Säure des Spätburgunders ergänzt die kräftigen Aromen des Gerichts und sorgt für einen ausgewogenen, genussvollen Gesamteindruck.

