



Spätburgunder Charme trocken

Leistadt, Weingut Karsten Peter

Feinheit trifft Fülle – Pinot par excellence

Beschreibung:

Charme pur – das ist Karsten Peters elegante Interpretation eines deutschen Spätburgunders. Gewachsen auf kargem Boden, ausgebaut mit viel Fingerspitzengefühl, ist dieser Pinot Noir eine stilvolle, perfekt balancierte Verbindung von Finesse und Tiefe. Kirsche und subtile Gewürzanklänge in der Nase, er mit seidiger Textur und feinen Tanninen am Gaumen. Die Trauben für seinen "Charme," stammen ebenso aus der Gemeinde Leistadt, vom dem Karsten (ebenso die Brüder Rings!) ganz viel halten und der ihrer Meinung nach Potenzial für Grand Crus besitzt. Nach einer kurzen Mazerationszeit vergärt die Maische spontan und der Ausbau erfolgt komplett im Barrique, davon 10% neues Holz, der Rest überwiegend zweite und dritte Belegung.

Degustationsnotiz:

Karsten strebt hier einen gradlinigen Wein an, der mit dunkler Beerenfrucht, Schwarzkirschen und Waldbeeren im Aromenprofil punktet. Auch hier bereits sehr feine Tanninen und viel Länge im Finish. Charmant-saftig-mineralisch in bester Manier. Kann man mit einem feinen Burgunder der Côte de Nuits durchaus vergleichen, kostet aber nur ein Bruchteil dessen.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Karsten Peter
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1404123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Charme trocken

Leistadt
Weingut Karsten Peter

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Antonio Galloni 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.