



Spätburgunder Spielberg trocken

Weingut Karsten Peter

Das ist Karstens Grand Cru Pinot Noir!

Beschreibung:

Das Vorbild ist hier eindeutig das Burgund, Weine aus den besten Lagen der Côte d'Or! Diese traditionsreiche Lage möchte Karsten wieder ins Bewusstsein von uns bringen, für ihn eine der spannendsten Lagen Dürkheims, dessen Boden mit zahlreichen Fossilien versteineter Korallen und Muscheln besteht und der so ein Garant für burgundische Finesse und Seidigkeit der Frucht und Tanninstruktur darstellt. Bei unserem Besuch in dieser Südwestlage ging auch im August ein frischer Wind, der ist typisch hier, kühlt die Trauben auch bei Hitze ab und sorgt für eine gewisse Kühle dieser Lage, die für einen Ausgleich sorgt aus perfekter Reife der Trauben und Frische derselben und Säurestruktur. Ein wahrer Grand Cru, der eben nicht mir purer Kraft und vordergründiger Fülle, sondern mit seiner Ausgewogenheit aller Komponenten beeindruckt – eben wie ein Grand Cru aus dem Burgund.

Aromenprofil:

Ausbau in gebrauchten Pieces aus dem Burgund (228 Liter), dezentes Holz und bei aller Komplexität mit viel Fruchtdruck und Kraft niemals langweilig oder gar anstrengend, sattmachend. Im Gegenteil, immer aufs Neue möchte man einen Schluck trinken. Am Gaumen dominieren Veilchen, Himbeeren und ganz zart auch Cassis, Wildkräuter und florale Aromen.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2043

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1404223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Spielberg trocken

Weingut Karsten Peter

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.