



## 2020 Spätburgunder Réserve trocken

Weingut Heinrichshof

Aus den besten Parzellen

### **Beschreibung:**

Dieser Réserve Spätburgunder ist der beste Rotwein, den das Weingut je geerntet und ausgebaut hat. Die Trauben stammen aus den besten Rotweinparzellen im Süd-Westhang in Zeltingen und wurden von Hand gelesen und sortiert. Anschließend folgte die klassische Maischegärung in Bütten. Später reifte der Wein ein Jahr in Barriques in erster und zweiter Belegung; die hochwertigen Fässer wurden extra im Burgund gekauft. Der Wein ist unfiltriert gefüllt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Rubin bis granatrot, im Bouquet treffen rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Schwarzkirsche aufeinander, dazu feinste Holzaromen, die perfekt eingebunden sind. Zeigt viel Saftigkeit der Frucht, Fülle und köstlichen Extrakt. Das Eichenholz ist nie dominant, sondern sehr gut eingebunden. Viel süßlicher Extrakt mit feinstem Säurefluss, kraftvoll gebaut, dabei nie die Eleganz verlierend. Sehr guter Pinot mit einem langen, intensiven Finale.

### **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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Produzent:</b>	Weingut Heinrichshof
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1086320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder Réserve trocken

Weingut Heinrichshof

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.