



## Spätburgunder »Hörnle«

Lassak

Burgund ist in aller Munde. Doch wird mehr darüber geredet, als davon verstanden. Auch in Burgund ist die Spitze winzig, das Mittelmaß so groß wie teuer, Enttäuschungen sind vorprogrammiert. Jetzt sind auch deutsche Spätburgunder »en vogue«. Viel neues Holz, nette Fruchtsüße und schmusige Fülle haben sie erfolgreich gemacht.

Stefanie und Fabian Lassaks gehen in Sachen Spätburgunder den eigenen Weg. Selbstbewußt trocken und aufregend natürlich realisieren sie ihn. Mit jeder Minute mehr im Glas verändert er Duft und Geschmack, Zeichen minimaler Schwefelung. Seine kühle, blauwürzige Tiefe läßt auf kleinbeerige Genetik schließen; tatsächlich haben Lassaks verschiedenste Pinot-Noir-Klone und Massenselektionen aus dem Burgund gepflanzt. Deren Diversität und Eigenart kann man hier denn auch farblich und stofflich prompt erleben. Dicht agiert die Physis auf der Zunge dank spontaner Vergärung über 21 Tage, mit 50% Ganztraubenanteil. Diese ganzen Trauben sind es, die dem Wein dezent grüne, etwas wild wirkende Komponenten in Duft und Geschmack verleihen. Sie sorgen so für ein spannend eigenständiges, durchaus forderndes Profil. Ihre Gerbstoffe agieren samtig dicht und kompakt im Griff im weit offenen Mundgefühl. Feinkörnig kühl und mineralisch würzig klingen sie am Gaumen in Aromen reifer dunkler Früchte und brauner Gewürze aus. Ein anregend seidig dicht verwobenes Spiel, das zu beschreiben jeder selbst versuchen sollte. Ein anspruchsvoller, potenter, seriös realisierter, hochwertig mitspielender und berührend natürlich in Szene gesetzter Spätburgunder, dessen Freiheit in Stil und Charakter ihn wohltuend absetzt vom üblichen deutschen Burgunder-Klischee. »Spieglein, Spieglein an der Wand« . . .

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |  
minimal geschwefelt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

DWR22103



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)