



Spätburgunder »Hörnle«

Lassak

Über Burgund und seine Weine wird mehr geredet, als davon verstanden. Stefanie und Fabian Lassak wissen, was sie tun. Sie haben sich für hochwertige französische Genetik entschieden, haben verschiedenste Pinot-Noir-Klone und Massenselektionen aus dem Burgund gepflanzt bzw. umgepfropft - was bedeutet: lockerbeerige Trauben mit kleinen Beeren, niedriger Ertrag. Also mehr Arbeit, weniger Saftausbeute, dafür hochwertigere Weine. Aufregend natürlich präsentiert sich ihr Spätburgunder in kühler, blauwürziger Tiefe in Duft und Geschmack, in intensiv dunkler Farbtonung und dichter Physis im Mundgefühl. Die spontane Vergärung mit ca. 50% Ganztraubenanteil verleiht dem Wein ungewohnt wild wirkende Komponenten in Duft und Geschmack, die ihm aber spannend eigenständiges Profil verleihen. Reife dunkle Früchte und braune Gewürze wie Piment, Zimt und Gewürznelke in komplexem Zusammenspiel. Die Gerbstoffe samtig dicht und fein verwoben in festem Griff im weit offenen Mundgefühl, Zeichen minimaler Schwefelung. Ein potenter, souverän realisierter, berührend natürlich in Szene gesetzter Spätburgunder, dessen Freiheit in Stil und Charakter ihn wohlthuend absetzt vom üblichen deutschen Burgunder-Klischee. Außergewöhnlich gut.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

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

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

DWR23103



www.weinhalle.de