

Spätburgunder »Gutswein«

Weingut Gabel

Familie Gabel pflegt die rote Rebsorte Spätburgunder schon seit Jahrzehnten. Ihre verschiedenen Spätburgunder unterscheiden sich nicht nur in Lage und Herkunft, sondern auch in der gepflanzten Genetik. Hier geht es um deutsche Klone, die im Ertrag gezielt gezügelt werden müssen, um interessante Weine mit Charakter und Struktur hervorbringen zu können.Oliver Gabel hat eine klare Vorstellung davon, wie seine Spätburgunder stilistisch ausfallen sollen. Dazu läßt er die Trauben in mehreren Durchgängen selektiv von Hand lesen, um so Dichte und Kraft in die Struktur des Weines zu kriegen, ihm aber auch Frische und Delikatesse zu verleihen. Spontane Vergärung und auf den Jahrgang abgestimmte Extraktion tun das ihre dazu. Nach dem Pressen reift der Wein ein Jahr lang in (neutralen) französischen Barriques, bevor er unfiltriert abgefüllt wird.
Ergebnis ist ein trockener, elegant feinmaschig gewirkter Rotwein mit Aromen von frischer Himbeere und Kirsche in dunkelwürzigem Duftspektrum. Im Mund wirkt er frisch, entfaltet sich aber zu kräftigem Körper in belebend agiler Säure, die ihm Transparenz im Trunk und Länge am Gaumen verleiht. Im Preis-Genuss-Verhältnis schlicht sensationell.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Most aufgesäuert | ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
DPR24501

K&U
www.weinhalle.de