

Bayerischer Bodensee Spätburgunder

Seehaldenhof

Bayerischer Bodensee? Von 273 km Uferlänge beansprucht Bayern 18 km. Die Grenze zu Württemberg liegt gleich hinter Familie Hornsteins Hof. Auf einer der mit 400 Höhenmetern höchsten und kühlsten Lagen direkt am See entsteht dieser delikate Spätburgunder. Die Böden dort sind geprägt von der letzten Vergletscherung. Sie enthalten alles, was damals aus den Alpen in die Region geschoben wurde. Diese Moränenböden verleihen ihren Weinen duftige Transparenz. Dunkle, schwere, konzentrierte Rotweine sind auf ihnen nicht zu produzieren. Dafür liefern sie eine aromatische Delikatesse, die auf ihre Art einzigartig ist. Simon Hornstein übersetzt sie über spontane offene Maischegärung in einen fruchtbetonten, jugendlich straffen Spätburgunder, der noch Zeit braucht bis er zeigen kann, was in ihm steckt. Transparent in der Farbe, noch ein wenig kernig in den Gerbstoffen, die aber gekonnt extrahiert sind, beladen mit würziger Frucht nach roten Beeren in einem dunklen Kern brauner Gewürze. Ein delikater, attraktiv leichter Spätburgunder der leisen Töne. Auf der Zunge nimmt man das duftige Potential seiner Böden wahr und der lange Ausbau in gebrauchten Barriques prägt ihn raffinierter und anspruchsvoller, als der schnelle Schluck vermutet.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 3,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: leichte Filtration
pH-Wert: 3,25

0,75l
DBR23000

K&U
www.weinhalle.de