

»Rabatz Rouge« Spätburgunder

Seehaldenhof

Ja, auch so kann Spätburgunder schmecken: Mutig unseriös, provozierend leicht in Alkohol und Farbe weil früher gelesen, dafür mundwässernd süffig und erfrischend säurebetont, unfiltriert naturtrüb auf der Hefe abgefüllt. Für die Terrasse, das pure Vergnügen, den unkomplizierten Einstieg in den Rotwein. Keine lästigen Gerbstoffe und doch wohldosiert herb und nachhaltig anhaltend im Mundgefühl. Pinot mal jung, frech und anders.Ihn gibt es eigentlich nur ab Weingut. Doch wir fanden ihn so animierend und ansteckend lebensfroh, daß er einfach sein mußte. Simon Hornstein vergärt ihn spontan nicht abgebeert als ganze Trauben. Die Franzosen nennen das »Maceration carbonique«, Kohlensäuregärung. Dabei nimmt der Most während der kurzen Mazeration nur wenig Farbe an und der entstehende Wein entwickelt ein ganz eigenes, duftig ätherisches Aroma. Ihn baute Simon anschließend in gebrauchten Barriques aus und füllte ihn schließlich direkt von der Feinhefe naturtrüb ab. Ein frecher Spätburgunder, der Freude macht und Grenzen sprengt. Duftig transparent und expressiv nach roten Beeren und dunklen Gewürzen duftend. Im Mund säuerlich und herb, aber so unmittelbar mundwässernd appetitlich, daß er von alleine läuft. Ran an die Gläser solange der Vorrat reicht!

Alkohol: 10 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Moräne mit Kalk
Besonderes: Maceration Carbonique | ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
DBR24100

K&U
www.weinhalle.de