Spätburgunder »Gimmeldinger Schlössel«

Christmann

Die Lage »Gimmeldinger Schössel« durchzieht ein altes Kalkriff, das diesen zarten, aber potenten Spätburgunder in Stil und Charakter prägt.

Sophie Christmann präsentiert ihren Spätburgunder aus dieser Parzelle in herber Präsenz der Gerbstoffe, seidig fein und filigran, aber auch noch kantig und ungestüm. Der Kalk des Bodens belegt matt die Zunge, während aufregend dichte Frische das Mundgefühl erobert. Ein unverkennbar deutscher Spätburgunder auf dem Weg zur eigenständigen Interpretation. Markant profiliert, lang und kühl agierend in transparenter Eleganz, druckvoll am Gaumen, schlank aber voll treibender Kraft. Eher mager als opulent, dafür versöhnlich fein und gediegen kühl. Nicht laut und aufdringlich effektheischend, sondern raffiniert die leiseren Töne spielend. Herb in der Wirkung, fest im Griff, auf jeden Fall standfest und selbstbewußt.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert | Minimal geschwefelt | Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.6

0,75l
DPR20317

K&U
www.weinhalle.de