



Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: 1,1 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Unfiltriert | Nicht  
zertifiziert  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: keine  
pH-Wert: 3,66

0,75l  
DBR21320

## Spätburgunder QbA

Thomas Seeger

Thomas Seegers Weingut in Leimen in der Nähe von Heidelberg ist klein, er aber ist einer der großen Pinot Noir-Winzer Deutschlands. Mehrfach schon hat er den Vinum-Rotweinpreis gewonnen. Er war einer der ersten in Deutschland, der französische Klone mit kleinen, lockerbeerig stehenden Beeren gepflanzt hat. Sie machen ihre Weine aufgrund ihrer dickeren Schale und ihrer kleinen Beeren dunkler als andere, auf der Zunge dichter und kompakter. Zudem kennen wir nur wenige Winzer hierzulande, die ähnlich gekonnt mit dem Holz ihrer Fässer umzugehen verstehen wie er.

Seine Weinberge hoch über der Stadt Leimen sind geprägt von kalkigen Lehmböden auf einem Sandsteinsockel. Thomas Seeger hat hier im Laufe der Jahre durch biologische Bewirtschaftung den Humusanteil im Boden so steigern können, daß seine Reben auch in heißen Jahren gute Wasser- und Nährstoffversorgung vorfinden. Deshalb fällt auch sein Basis-Spätburgunder ungewöhnlich saftig und weich aus. Er wirkt charmant und zugänglich, ist schon jung gut zu trinken. Niedrige Erträge und eine Weinbereitung, die keine Angst vor Extraktion hat, sorgen für Saft und Kraft im Mundgefühl und einen sehr eigenen, eher frucht- als bodengeprägten Stil. Thomas Seegers Spätburgunder gehört in seiner Klasse zu den dichtesten und kompaktesten im deutschen Pinot-Kontext. Wer zarte Finesse im Spätburgunder sucht, ist hier fehl am Platz. Thomas Seeger mag es dicht, saftig und vollmundig und so bietet schon sein sensationell preiswerter Einstiegs Spätburgunder mehr Schmackes als Finesse.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)