



Blauer Spätburgunder »Spermen R« GG Thomas Seeger

Einem ausländischen Pinot Noir gesteht man fast jeden Preis zu. Wenn er gar aus Burgund kommt, fallen die Hüllen und man ist jeden Preis zu zahlen bereit. Einem deutschen Burgunder aber, der Geld kostet, unterstellt man zu teuer zu sein. Bei Thomas Seeger signalisiert das »R« besondere Qualität, ausgebaut und gereift im neuen Holzfaß.

Da geben sich noble Süße durch präzise Reife und feinste Nougat- und Schokoladenaromen ein Stelldichein mit Karamell und Kardamom. Das kleinbeerige Pflanzmaterial manifestiert sich in dichtem, kompaktem, extrahiert wirkendem Mundgefühl, das Bitterkeit und Adstringenz aber gekonnt zu vermeiden weiß. Thomas Seeger läßt seinen »R« des exzellenten Jahrgangs 2016 das sein, was er ist: Deutsch, wenn auch ungewöhnlich. Konzentrierter in Dichte und Mundgefühl als erwartet, reifend im Duft, komplex und anspruchsvoll fein, kraftvoll mundfüllend in der Balance von Holz, Würze und Frucht. Zeigt Anklänge an Burgund, doch seine milde Säure und seine weiche, samtige Würze machen ihn dann eben doch beeindruckend eigenständig. Einer der großen seiner Art hierzulande. Allmählich trinkreif. Großer Genuß. Die letzten Flaschen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,7

0,75l
DBR16303



www.weinhalle.de