

SPÄTBURGUNDER FRÜHENBERG 2019

BIO



Kühn, Peter Jakob, Rheingau

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

STIL

leicht
erfrischende Säure
feine Holznote
trocken

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2039
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100
Parker Wine Advocate 93/100