

SPÄTBURGUNDER TEUFELSPFAD 2018



Braunewell, Rheinhessen

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

AROMEN

Erdbeere
Himbeere
Rauch
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Laub
Waldboden

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
mittlere Barriquenote
trocken

ANLASS

besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2033
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100
Parker Wine Advocate 90/100