

# SPÄTBURGUNDER GG - GROSSES GEWÄCHS ÖDE HALDE 2018 BIO



Beurer, Jochen, Württemberg

## GESCHMACK

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

## STIL

leicht  
energiegeladen  
finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin

## ANLASS

besonderer Anlass  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038  
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  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**  
**James Suckling**

95/100  
95/100