

# SPÄTBURGUNDER SONNENBERG 2019



Eymann, Pfalz

## 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      |

## AROMEN

Waldbeere  
Schwarze Kirsche  
Wacholderbeere  
Schwarzer Pfeffer  
Zedernholz  
Lakritze  
Tannennadel

## ANLASS

Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2034  
14 bis 16°C  
ein bis drei Stunden dekantieren

## STIL

finessenreich  
erfrischende Säure  
sanftes Tannin  
mittlere Barriquenote  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100