



Weingut Adeneuer, Spätburgunder Classic

2018 VDP

Artikeltyp	Rotwein
Land	Deutschland
Region	Ahr
Produzent	Weingut Adeneuer
Flaschengrösse	75cl
Traubensorte	Pinot Noir
Hauptgerichte	Edelstücke vom Tier, Geflügel und Kalbfleisch, Pasta, Pizza, Focaccia
Dessert und Käse	Käseauswahl elegant, Käseauswahl rezent
Artikelnummer	3835018

Weinbeschrieb

Der aus Ahrweiler Lagen stammende Spätburgunder erhält durch den zumeist sandigen Lehmloß und Grauwacke geprägten Böden eine fruchtbetonte Note aus Kirsche und roten Johannisbeeren. Hier paaren sich elegante hellrote Fruchtnoten mit Kräuternoten, welche die typische spätburgundische Würzigkeit ausmachen. Die kühle Geradlinigkeit der Art rundet diesen jungen und frischen Spätburgunder optimal ab.

Als Diva unter den Rotweinen, benötigt der Spätburgunder ein gemässigttes und beständiges Klima. Leichte bis mittelschwere gut durchlüftete und fruchtbare Böden stellen eine gute Grundlage für Spätburgunderreben dar. Das vielfältige Terroir aus sandigem Lehmloß, Schiefergestein und vulkanischen Böden, macht es möglich kühle, elegante und straffe Spätburgunder, aber auch dichte, fettere und fruchtige Spätburgunder, zu vinifizieren.

Über das Jahr konsequente und sorgfältige Weinbergsarbeit, Ertragsreduzierung durch Traubenteilung sind die Voraussetzung für qualitative Spätburgundertrauben. Nach der Handlese werden die Trauben auf der Maische vergoren. Die Maischestandzeit beträgt circa 8 bis 10 Tage. Der Wein reift dann in alten Fuderfässern mit einem Fassungsvermögen von 1000 Liter für etwa 10 Monate bis er in Flaschen gefüllt wird.

Weingut Adeneuer