# Weingut Adeneuer, Spätburgunder "Purist"

## 2021 VDP

| | |
|---|---|
| **Type d'article** | Vin rouge |
| **Pays** | Allemagne |
| **Région** | Ahr |
| **Producteur** | Weingut Adeneuer |
| **Taille de la bouteille** | 75cl |
| **Cépage** | Pinot Noir |
| **Plats principaux** | Joyaux de l'animal, Volailles et viande de veau, Pâtes, Pizza, Focaccia |
| **Dessert et fromage** | Sélection de fromage élégante, Sélection de fromage récente |
| **Artikelnummer** | 3835021 |

### Weinbeschrieb

Der aus Ahrweiler Lagen stammende Spätburgunder erhält durch den zumeist sandigen Lehmlöss 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 gemässigtes und beständiges Klima. Leichte bis mittelschwere gut durchlüftete und fruchtbare Böden stellen eine gute Grundlage für Spätburgunderreben dar. Das vielfältige Terroir aus sandigem Lehmlöss, Schiefergestein und vulkanischen Böden, macht es möglich kühle, elegante und straffe Spätburgunder, aber auch dichte, fettere und fruchtige Spätburgunder, zu vinifzieren.

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