Weingut Adeneuer, Spätburgunder No.2

2017 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	3836017

Weinbeschrieb

Im Vordergrund des Adeneuer No.2 steht eine frische, feine, aber doch intensive Note von Schattenmorellen und einem dunklen Beerenmix aus Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Der Gaumen wird von feingliedrigen Gerbstoffen gekitzelt. Übrig bleibt ein vielschichtiger Nachhall und harmonisch eingebundene Tannine.

Der Spätburgunder ist die Diva unter den Rotweinen und gehört zu den bedeutendsten und hochwertigsten Rotweinen. Spätburgunder benötigt ein eher kühleres, aber beständiges Klima. Vor allem leichte bis mittelschwere gut durchlüftete und fruchtbare Böden stellen eine gute Grundlage für Spätburgunderreben dar. An der Ahr mit ihrer vielfältigen Bodenstruktur von Schiefer über Grauwacke, Lehmlöss bis hin zu sandigem Vulkangestein und dem beständigen Mikroklima fühlt sich der Spätburgunder pudelwohl und wächst hier ausgezeichnet gut. Diese Vielfältigkeit kann je nach Boden kühle, elegante und straffe Weine hervorbringen, aber auch dichte, fettere und fruchtige Weine.

Im Vergleich zu dem Spätburgunder Classic findet bei unserer No.2 im Vorhinein eine noch stärkere Ertragsreduktion durch Trauben halbieren statt. Und natürlich wird auch in der Traubenlese noch stärker selektiert. Die Trauben werden sodann auf der Maische vergoren. Die Maischstandzeit beträgt circa 8 bis 10 Tage. Der Wein reift dann in drei bis fünf Jahre alten gebrauchten französischen Barriques, mit einem Fassungsvermögen von 300 Liter, für etwa 10 Monate bis er in Flaschen gefüllt wird.

Weingut Adeneuer