

2021 Spätburgunder Kalkmergel

Vinpaket:	2024:07 Bernhart
Namn:	Spätburgunder Kalkmergel
Årgång:	2021
Druvsort:	100% Spätburgunder (Pinot noir)
Kvalitet:	VDP.Ortsweine. EU-ekologiskt (lövet), Bio-wein,
Växtläge:	Har vuxit på två kalkrika lägen, dels Erste Lage (premier cru) Finstergasse, dels Grosse Lage (grand cru) Rädling. Måste dock klassas som Ortswein eftersom det kommer från två olika lägen. Extremt lågt skördeuttag, 31 hl/ha, ger ett mycket koncentrerat vin.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Selektiv handskörd i september. 12 dagars macerationsjäsning. Efterföljande lagring i 10 månader på tidigare använda barrique-fat. Buteljerat i november 2022.
Dricks lämpligen år:	2024- 2034
Serveringstemperatur:	14-16° C men utvecklas fint i glaset
Alkohol:	13,4 %
Syra:	6,3 g/l
Sockerhalt:	0,3 g/l
Beskrivning:	Ljus rubinröd färg med fin doft av mörka bär, kakao och lite tobak. I smaken finns körsbär, mörk choklad, örter och litet vanilj. En sval, slank och elegant Spätburgunder med djup och täta, balanserade tanniner.
Passar till:	Kraftigare fågelrätter som stekt anka eller gås med traditionella fruktiga tillbehör som rödkål eller apelsinsås. Även gott till grillade lammracks med sotad kål och grön örtmajonnäs eller olika wokade rätter.

Egna anteckningar: