



Mayschosser Spätburgunder

, 750 ml

Germany,

9912012172



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Kürbis-Gnocchi mit Parmesan und brauner Butter (vegetarisch)

Tatar mit Reibekuchen, geräucherter Crème fraîche und Pilzen
(Rind)

Gebratene Forelle mit Ingwer-Wirsing (Fisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 21.11.2025

Information zum Wein

Der „Mayschosser Spätburgunder“ ist einer der drei Ortsweine von Julia Bertram und Benedikt Baltes. Er stammt aus Mayschosser Lagen mit im Durchschnitt rund 15 Jahre alten Reben. Sie wurden von Benedikts Vater gepflanzt und konnten nun übernommen werden, sodass es diesen dritten Ortswein gibt. Mayschoss ist geprägt von sehr steinigen bis leicht lehmigen Schieferverwitterungsböden. Alle Lagen werden nach biologischen und biodynamischen Kriterien und denen der Permafrostkultur bearbeitet und gepflegt. Alle Weine werden auf die gleiche Weise erzeugt. Das Lesegut wird ebenso penibel ausgelesen, die Trauben spontan in offenen Edelstahlfermentern vergoren und der Wein in gebrauchten Stück- und Halbstückfässern ausgebaut. Chaptalisiert wird schon lange nicht mehr, die Weine werden jedoch betont reduktiv ausgebaut. Die einzige Zugabe sind minimale Schwefelmengen vor der Füllung. Der Spätburgunder bleibt dabei über zwei Winter.

Farbe

transparentes Rubinrot

Nase

Der „Mayschosser Spätburgunder“ 2023 öffnet sich zunächst mit einer deutlichen Schwefelreduktion. Es braucht Zeit und im Idealfall eine Karaffe, um zum jetzigen Zeitpunkt mehr zu entdecken. Dahinter liegen Noten von Rosen und Veilchen, confierten Walderdbeeren und Himbeeren, etwas Süßholz und Zimt.

Gaumen

Am Gaumen bleibt aktuell ebenfalls noch die Reduktion haften, doch nimmt der Wein jetzt deutlich Fahrt auf. Mit nicht einmal 11 Vol.-% ist er leicht, aber nicht mager, eher frisch und zugleich leicht cremig mit einem Hauch Extraktsüße und Vanille in der saftigen roten und teils dunklen Frucht. Das Tannin wirkt seidig mit leichtem Grip, insgesamt ist der Spätburgunder sehr trinkfreudig.