Ökonomierat Rebholz

Spätburgunder trocken

, 750 ml

Germany,

9912018206

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kalbsbries mit Kirschen (Kalb)

Polenta, Morcheln und Schmorgemüse (vegetarisch)

Pilz-Lasagne (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.09.2025

Informationen zum Wein
Spätburgunder vor allem aus der Lage Im Sonnenschein vom Muschelkalk. Zu rund 70% entrappt, über mehrere Tage kühl vorvergoren, dann spontan vergoren. Einsatz von je einem Drittel neuer Barriques sowie ein- und zweijähriger. Die Gärkuchen werden immer wieder überschwallt, Farbe und Gerbstoff sehr vorsichtig extrahiert. Nach der Gärung bei etwas über 30 °C und drei Wochen Maischekontakt erfolgt der biologische Säureabbau im darauffolgenden Frühjahr. Nach 16 bis 18 Monaten Füllung ohne Schönung und Filtration.

Farbe
leuchtendes, leicht transparentes Granatrot

Nase
Die Nase des *»R«* wirkt elegant und balanciert. Das Holz ist präsent, aber fein und mit Anklängen von Rauch, Nüssen und Vanille sehr gut eingebunden. Dazu gibt es Noten von Kirschen mit ein wenig Sahne, sowie eine leichte Gesteinswürze und etwas Wacholder.

Gaumen
Am Gaumen präsentiert sich der Pinot saftig mit feiner Textur und Tanninstruktur und milder Säure. Auch hier ist das Holz mit seiner Aromatik präsent, aber ganz klar definiert: Es umrahmt die dunkle Frucht. Hier ist ein balancierter, einladend und nobel, zugleich geradezu süffig wirkender Spätburgunder mit viel Trinkfreude entstanden.