


Forgeurac

Mannaberg, Badischer Landwein

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013066

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Pasta mit schwarzen Walnüssen, roter Bete und
Steinpilzen**
(Gemüse & Vegetarisch)

Gans mit Maronen, Rotkohl und Kartoffelklöße
(Geflügel)

**Lammbrust mit Trockenobst gefüllt und Safran-
Couscous**
(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.09.2023

Informationen zum Wein:

Der Mannaberg ist ein Wein, der von einem einzigartigen Terroir geprägt ist. Die Reben wachsen auf Löss, teilweise auf Dolomitstein, in einer sehr heißen, trockenen und äußerst steilen Lage. Der Ertrag ist sehr gering, und die Beeren sind klein und konzentriert. Sie erinnern manchmal eher an Holunderbeeren. Im Weinberg gibt es viele südliche Kräuter, ähnlich denen in der Garrigue, wie Thymian, Rosmarin, Lavendel, Wacholder und Majoran.

Farbe:

Der Wein hat eine Granatrote Farbe mit Mahagonifarbenen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2020er Mannaberg zeigt sich wunderschön gereift mit zarter Frucht von Preiselbeeren, Zwetschgen und Feigen. Hinzu kommen deutliche Kräuternoten aus dem Weinberg, die an Rosmarin, Thymian, Lavendel, Wacholder und Majoran erinnern. Diese Aromen werden ergänzt durch Noten von gerösteten Haselnüssen, Nougat, Leder, Weihrauch und edlem Tabak. Der Wein vereint morbiden Charme mit eindrucksvoller rauchiger Mineralität und einer finessenreichen Klasse.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein mit feiner Fruchtsüße. Die belebende Säure spielt mit der Süße und der salzigen Mineralität zusammen. Er bietet eine betonte und gleichzeitig reife Gerbstoffstruktur. Dieser spannende Wein, der durch seine Reife eine gewisse Sinnlichkeit ausstrahlt, erfordert nur, dass man sich auf ihn einlässt. Er passt besonders gut zu Gerichten mit intensiven Saucen und herbstlichen Einflüssen.

Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.