

Forgeurac

Riegelberg, Badischer Landwein

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013061

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio von Ringelbete mit Blütenkäse und

Walnussbrot

(Gemüse & Vegetarisch)

Lamm mit Kapern, Polenta und getrockneten

Tomaten

(Fleisch)

Wachtelbrust und Keule an Hagebutte, Estragon

und Mohnnocchi

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.09.2023

Informationen zum Wein:

Der Riegelberg ist ein Wein, der von einem einzigartigen Terroir geprägt ist. Die Reben wachsen auf rotem Granit, in einem sehr steilen Weinberg, der dicht bepflanzt ist und einen sehr dünnen Oberboden aufweist. Nach nur wenigen Zentimetern trifft man auf den reinen Fels. Die Rebstöcke sind alt und tiefverwurzelt.

Informationen zum Ausbau:

Der Wein wurde zu 50% aus ganzen Trauben hergestellt. Die Trauben wurden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt, und die Gärung auf der Maische dauerte etwa drei Wochen. Anschließend wurde er auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Abzug des Landweins erfolgte über das Broquereau per Falldruck. Die Reifung erfolgte ausschließlich in gebrauchten Holzfässern, vor allem Barriques und Pièces. Es wurden keine Hefen, Enzyme, Schönung oder Filtration verwendet. Je nach Jahrgang wurde maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Die Aromen, die aus dem Glas strömen, sind tiefgründig und dunkel. Sie vereinen Brombeeren, Blaubeeren, Vogelbeeren und Schlehen mit Noten von Waldboden, Baumrinde, Trüffel und verschiedenen floralen Düften, die an Veilchen, Efeu und wilde Rosen erinnern. Dieser Wein ist ein wahres Gesamtkunstwerk, das sich noch in den Anfängen seiner Entwicklung befindet. Er wirkt mystisch, verwoben und tiefgründig.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der 2020er Riegelberg mit subtiler Fruchtsüße, einer saftigen Anmutung, belebender Säure und einer festen, aber feinkörnigen Tannin Struktur. Er hält noch einiges in petto und wird sich mit weiterer Reife zu einer Größe entwickeln. Er passt besonders gut zu intensiven Gerichten mit rustikalem Einschlag.

Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.