

Forgeurac

Badischer Landwein Rot

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013059

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Steinpilze mit Arganöl und Meersalz

(Vegane Gerichte)

Luftgetrockneter Schinken mit Bauernbrot

(Fleisch)

Hirschrücken mit Preiselbeer-Sauce und

Rosenkohlblättern

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.09.2023

Informationen zum Wein:

Ein Spätburgunder aus unterschiedlichen Lagen von Uwe Lange und Marco Pfliehinger. Hier wurden jüngere Reben und jene Parzellen genutzt, die nicht in die Lagenweine einfließen. 100% Handarbeit im Weinberg und Keller. Je nach Jahrgang wird entrappt oder es erfolgt eine Ganztraubenvergärung. Die Trauben werden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Danach wird auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Landwein wird über das Broquereau per Falldruck abgezogen und ausschließlich in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, hauptsächlich in Barriques und Pièces. Es werden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet, und je nach Jahrgang wird maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Farbe:

Purpurrot mit mahagonifarbenen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Ein rauchiger, fast mystischer und vielschichtiger Duft dringt aus dem Glas hervor, Tabak, Torf, Salmiak und Holzrauch sind allgegenwärtig. Seine Frucht wirkt reif, angenehm mürbe und erinnert an süße Waldhimbeeren, eingelegte Preiselbeeren, Douglasie-Kirsche und reife Feigen. Mit mehr Sauerstoff gesellen sich duftige florale Noten von Rosen, Veilchen und Lavendel hinzu. Ein überaus spannender Auftakt, bei dem feine Mineralität allgegenwärtig ist.

Gaumen:

Ein lebendiger und facettenreicher Tropfen auf der Zunge, er wirkt auch bei wärmeren Temperaturen kühl und besticht durch verspielte Säure und feinkörnige Gerbstoffe. Der wohldosierte Holzeinsatz hält ihn in Zaum, er zeigt Grip und Spiel und harmonisiert hervorragend mit Geräuchertem und Wild. Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.