

# Forgeurac

## Badischer Landwein Villages

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013060

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Schwarzwurzelgemüse mit Cashew-Nüssen, Apfel  
und Radicchio**  
(Vegane Gerichte)

**Bachforelle leicht angeräuchert mit Graupen,  
Wildkräuter-Salat und Cranberries**  
(Fisch)

**Poularde mit Linsen und Himbeeressig-Jus**  
(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.09.2023

## **Informationen zum Wein:**

Der Villages ist eine Lagencuvée verschiedener Lagen eines Dorfes. Im Gegensatz zum Badischen Landwein, der alle Terroirs Badens integrieren und zeigen soll, zeigt der Villages einen typischen Ortscharakter, den man in diesem bestimmten Jahr besonders spannend fand. Je nach Jahrgang erfolgt entrappt oder 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:**

Gedecktes Granatrot, farbdicht bis zum Rand.

## **Nase:**

Der 2020er Badischer Landwein Villages betört mit viel Frucht. Deutlich zeigen sich Cassis, Himbeere, Hagebutte, süße Heidelbeeren und Zwetschgenkompott. Nachdem er in eine Karaffe gefüllt wurde, treten viele Kräuternoten, wie Buchsbaum, Estragon und Brennnessel hinzu, verwoben mit einem Hauch Vanille und edler dunkler Schokolade. Ein überaus vielschichtiger, tiefgründiger und spannender Wein, in den man bereits in der Nase versinken möchte.

## **Gaumen:**

Diesen Eindruck katapultiert er vortrefflich auf die Zunge. Verspielte Säure, viel Mineralität und die feinen roten und dunklen Früchte tanzen den Reigen. Was für ein belebender, inspirierender Tropfen, der mit seiner Schönheit die Sinne betört und zum Träumen einlädt. Bereits solo ein großartiger Genuss, der lange in Erinnerung bleibt und zum Meditieren einlädt. Die Speisen, die ihn begleiten, sollten ursprünglich und ehrlich sein wie er selbst. Er wird seine burgundische Finesse in den nächsten Jahren noch voll ausspielen. Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.