

 **Christmann**

Spätburgunder "Aus den Lagen"

 2020, 1500 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912015148

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rote-Bete-Carpaccio mit Arganöl und

Balsamicoessig

(Vegane Gerichte)

Makrele mit Rotweinsauce, grünem Spargel und

Kapernäpfel

(Fisch)

Couscous-Salat mit gegrillten Merguez-Wurstchen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.07.2023

Information zum Wein:

Die Grundlage für die Weinlinie "Aus den Lagen" bilden alle gutseigenen, klassifizierten Weinberge mit ihren Böden und Kleinklimata, die auf einer Länge von knapp fünf Kilometern entlang des Haardtrands liegen. Die "Aus den Lagen" Serie, die ausschließlich aus klassifizierten VDP.ERSTEN und VDP.GROSSEN LAGEN stammt, entspricht im internationalen Vergleich demnach einem klassischen "Second Vin".

Information zum Ausbau:

Partien aus Gimmeldinger (Kapellenberg) und Mußbacher (Eselshaut) VDP.Ersten Lagen sowie abgestufte Fässer aus den Crus in Gimmeldingen und Königsbach vereinen ihre einzigartige Struktur und Finesse miteinander. Vergoren mit 20–30 % Ganztrauben, 18 Monate ausgebaut mit 20 % neuem Holz.

Farbe:

Gedämpftes Granatrot mit deutlichen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2020er Spätburgunder "Aus den Lagen" mit verführerischer Frucht und Kühle. Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Zwetschgen und Brombeeren vereinen sich mit Holundermark, Unterholz und einer feinen floralen Note, die an Efeu, Rosen und Buchsbaum erinnert. Dezent begleitet wird dies vom Duft des Holzes, welches schön integriert ist und dem Wein lediglich abrundet und vervollständigt.

Gaumen:

Saftig mit viel Beerenfrucht trifft er auf die Zunge, die Säure ist anregend, der Gerbstoff super feingliedrig und geschliffen. Das Haus Christmann setzt hohe Maßstäbe bereits im Einstiegssegment. Viel Mineralität und eine salzige Note kokettieren mit dem Verkoster und regen zu einem weiteren Schluck an. Dieser noch jugendliche Tropfen wird seine Finesse mit weiterer Reife noch schöner entfalten, lässt sich aber in Begleitung von würzigen und erdigen Gerichten bereits im jugendlichen Stadium wunderbar genießen.