Forgeurac

Engelsfelsen, Badischer Landwein

2020, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013064

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Feine Wurstwaren wie Salami und roher Schinken aus Frankreich

(Fleisch)

Steinpilze mit Nussöl und Thymian

(Vegane Gerichte)

Poularde aus dem Ofen mit Oliven, Olivenöl und getrockneten Tomaten, dazu Baguette

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.09.2023

Informationen zum Wein:

Der Engelsfelsen ist zweifellos die spektakulärste Lage im Portfolio von Forgeurac. Sie befindet sich im obersten, nicht flurbereinigten Teil der Toplage Engelsfelsen im Bühlertal. Diese Lage ist extrem steil und gilt mit 75 Grad als eine der steilsten in Europa. Von dort aus erstreckt sie sich hinauf in den Schwarzwald, aus dem abends kühle Luft ins Tal strömt. Da der Weinberg nach Süden ausgerichtet ist, entstehen erhebliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die die intensive Frucht der Weine erklären. Die verstreuten Weinlagen sind nur über abenteuerlich schmale Wege erreichbar. Die Böden bestehen aus sehr magerem und flachem Granitauflagen. Je nach Jahrgang wurden die Trauben teilentrappt oder als ganze Trauben vergoren. Sie wurden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Anschließend wurde der Landwein auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Abzug des Weins erfolgte über das Broquereau per Falldruck. Die Reifung fand ausschließlich in gebrauchten Holzfässern, hauptsächlich Barriques und Pièces statt. Es wurden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet. Je nach Jahrgang wurde maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Farbe:

Granatrot, mit Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Die süße, vielschichtige und betörende Nase des 2020er Engelsfelsen lädt förmlich dazu ein, darin zu versinken. Waldhimbeeren, süße Sauerkirschen und von der Sonne gewärmte Blaubeeren vermischen sich mit floralen Noten von Efeu, Rosen und Holunderblüte. Deutliche Aromen von intensiver und kühler Mineralität, edlem Tabak, Holzrauch und Süßholz runden das Bouquet ab. Ein wahres Genusserlebnis, das zur Verkostung einlädt.

Gaumen:

Beim 2020er Engelsfelsen verschmelzen alle Eindrücke elegant miteinander. Die saftige Beerenfrucht, die animierende und belebende Säure, die typischerweise für einen Granitboden breit ausspreizt, das geschliffene Tannin und die salzige Mineralität im langen und packenden Nachhall. Ein unverfälschter Wein, der betört und beeindruckt und den ich gerne solo genieße. Die begleitenden Speisen sollten ähnlich puristisch und intensiv sein wie er selbst.

Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.