

Forgeurac

Steinsatz, Badischer Landwein

 2020, 750 ml

 Deutschland, Baden

 9912013063

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Rinderbrust in Senfsauce mit Thymian und

Speckkartoffeln

(Fleisch)

Schweinerippchen glasiert mit Feigenrotkohl und

Kartoffelwedges

(Fleisch)

Gereifter Reblochon mit eingelegten schwarzen

Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.09.2023

Informationen zum Wein:

Der Steinsatz ist eine alte Spätburgunder-Lage in Rauenberg im Kraichgau. Die Bodenformation gehört zum Keuper und zeichnet sich durch eine Verbindung von rotem Tongestein mit Kalksteinen aus, die als Dolomitstein auftreten. Der Boden ist äußerst steinig und reich an Kieselsteinen. Der harte Dolomitstein verwittert nur sehr langsam, während die darin enthaltenen Tonschichten äußerst mineralreich sind und eine gute Versorgung der Reben gewährleisten. Der Jahrgang 2020 wurde zu 100% aus ganzen Trauben vergoren. Die Trauben 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. Der Ausbau erfolgte ausschließlich in gebrauchten Holzfässern, hauptsächlich in Barriques und Pièces. Es wurden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet. Je nach Jahrgang wurde maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Farbe:

Granatrot, im Kern schwarz mit violetten Einschlüssen.

Nase:

Im Duft zeigt der 2020er Steinsatz Tiefe und eine saftige sowie kompakte Struktur. Dunkle Brombeeren, Cassis, Pflaumen, rauchige Anklänge, Leder und Tabak erinnern an die Côte de Nuits. Zugleich sind Gewürznoten von Zimt und Nelke spürbar. Ein saftiger und finessenreicher Auftakt, der bereits in der Nase charmant und einladend wirkt.

Gaumen:

Auf der Zunge betört er mit seiner saftigen und dichten Art. Viel dunkle Frucht trifft auf kühle Mineralität, reifen und gleichzeitig jugendlichen Gerbstoff und eine belebende Säure. Ein wunderschöner Wein mit saftiger Frucht, der die Begleitung einer intensiven Küche zu schätzen weiß. Sehr gutes Reifepotenzial!
Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.