

 **Christmann**

# *Spätburgunder "Aus den Lagen"*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912015166

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 13,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Marian Henß

**Gebratener Pulpo mit Kopfsalat, Feta und grünen**

**Oliven**

(Meeresfrüchte)

**Sellerie-Steaks vom Grill mit Pesto al Genovese**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lachs auf der Haut gegart mit Miso-Marinade,**

**Auberginen und Frühlingszwiebeln**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.06.2024

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit ganz leichter Trübung und violetten Reflexen

Nase:

Sofort zeigt er sich fruchtig, würzig, erdig und belebend. Seiner Frucht schwankt noch zwischen Walderdbeere, nicht ganz reif geernteten Erdbeeren und Sauerkirsche. Ein Hauch Schattenmorelle und Himbeere wirkt ergänzend. Darüber zieht nun langsam ein Schleier aus Blüten von Veilchen und Vergissmeinnicht. Anklänge von Waldboden sowie Wacholder und Tannenzapfen sorgen für etherische Nuancen. Diese werden auch wunderbar von Kerbel, Salbei und Rosmarin mitgetragen. Frisches Geäst, Unterholz sowie gebrochene Äste setzen dem die Krone aus.

Gaumen:

Der Spätburgunder aus den Lagen wirkt seidig und kühlend elegant. Dieser seidige Film kleidet den Mundraum vollends aus. Er ist mit einer pikanten Säurestruktur ausgestattet, so dass er immer wieder aufgebrochen wird. Seine Eleganz streckt sich somit in die Länge. Seine Säurespitzen wirken immer wieder belebend. Erdig, etherisch erfrischend und voller Würze weiß er sich am Gaumen zu behaupten. Auch im Nachhall kommt die Frucht auf feinste Weise samt zarter Würze zur Geltung.