

Weinpass

Weingut Dr. Heger
Kaiserstuhl / BADEN



WEINGUT
DR. HEGER

2011er
Ihringer Winklerberg
Spätburgunder***
Großes Gewächs Barrique trocken

Analyse: Alkohol: 13,5 % Vol.
 Säure: 5,4 g/l
 Restzucker: 2,0 g/l
Boden: Vulkanverwitterungsgesteinsboden
Weinbau: Selektion alter Rebanlagen - Ertragsreduziert
Reifung: 18 Monate im Barriquefass



Besonderheit:

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Ihringer Winklerberg, welcher als der wärmste Weinberg Deutschlands gilt. Bedingt durch die starke Ertragsreduzierung, das markante Terroir und das besondere Mikroklima, erfüllt dieser Wein Ansprüche vergleichbar mit der Qualitätsbezeichnung „Grand Cru“, wie sie in Frankreich verwendet wird. Nach der klassischen Maischegärung wurde der Wein zur Vollendung des Geschmacks für 18 Monate im kleinen Barriquefass ausgebaut, wobei ca. 70 % der Fässer aus neuem Holz bestanden.

Beschreibung:

Ungemein würziges und charaktervolles Bukett mit vielschichtigen Noten von Beerenpotpourri, getrockneten Kirschen, Pimentpfeffer, schwarzem Trüffel und Kornellkirschen. Hochkomplex und mineralisch am Gaumen. Trotz der reich aufgefächerten, selbstbewusst würzigen Waldbeerfrucht herrlich transparent und klar strukturiert. Das feste, aber dennoch filigran eingebundene Säure- und Gerbsäuregerüst sorgt für selbstbewusste Statur, die vibrierende Mineralität unterstreicht das großartige Potential. Pikantes Feuer im langen Nachhall. Feinrauchige Noten sowie Anklänge nach Bitterschokolade bereichern die charaktervolle Frucht im Finish.

Essen:

Das ist der perfekte Begleiter zur anspruchsvollen Fleischküche, vor allem bei der Verwendung von Kräutern, oder Röstaromaten. Sehr interessant ist eine Verbindung mit Wild aber auch viele kräftige Käsesorten sind hervorragend kombinierbar.

Tipp:

Servieren Sie diesen Spätburgunder bei 18 -20° C

Sehr zum Wohl wünscht Ihnen

Ihr Weingut Dr. Heger