

Spätburgunder Trocken 2022

Druesort:	Pinot Noir
Smagsprofil:	Tør
Alkoholindhold:	13,0%
Frugtsødme:	0,1 g/l
Frugtsyre:	5,2 g/l



Vinen

Spätburgunder (Pinot Noir) har fået et enormt kvalitetsløft i Pfalz de sidste 10–15 år. Mange producenter arbejder i dag udpræget fransk i stilen som Weingut Zimmermann

Spätburgunder i fransk stil fra Pfalz er elegant, kølig, burgundisk inspireret Pinot Noir, men med Pfalz' egen varme og charme. Det er vine med røde bær, fine tanniner, let krydderi, subtil fadlagring og høj drikbarhed – og de er langt mere madvenlige end mange forventer.

Typiske kendetegn

- Røde bær: kirsebær, hindbær, jordbær
- Kølig elegance: rank syre, slank struktur
- Fadlagring i fransk eg: ofte 228 L barriques, let til moderat toast
- Fine tanniner: silkebløde, men tydelige
- Let krydderi: hvid peber, skovbund, let røg
- Mineralitet: kalket, stenede noter fra Pfalz' jordbund

Stilen ligger tæt på Bourgogne (Santenay, Savigny-lès-Beaune, Marsannay), men med lidt mere moden frugt fra Pfalz' varme klima.

Madmatch: Fjerkræ, Svinekød, Kalvekød, Fisk og Oste

Anbefalet serveringstemperatur:

12-14 C