

MEISER



WEINHEIMER SPÄTBURGUNDER

2021



Im Glas eine tief dunkelrote Farbe. Die Nase ist fruchtig mit Mandelnoten. Auf der Zunge ein vollmundiger und samtiger Pinot Noir, der durch seine kühle, feine Art überzeugt.

Der Weinheimer Spätburgunder duftet leicht süßlich nach roten Früchten, von viel saftiger Schwarzkirsche über Brombeere bis hin zur roten Johannisbeere. Besonders angenehm sind auch die rauchigen, weichen Tannine.

Am Gaumen kommen dann Aromen von Kaffee und Leder. Nach kurzer Zeit öffnet sich der Spätburgunder und caramellierte Aromen kommen zum Vorschein. Dunkle Schokolade und Latwerge.

Gewachsen in der Süd-Lage Weinheimer Hölle stehen unsere Reben auf knapp 300 Meter Höhe. Hier profitieren sie von der direkten Sonneneinstrahlung, aber auch von einer eher kühleren Durchlüftung des Standorts. Durch die steinigen Bedingungen des Rotliegenden arbeiten wir hier mit von Natur aus geringerem Wuchs und Ertrag. Bei der Lese wird der ideale Erntezeitpunkt abgewartet. Er liegt meist gegen Ende der Herbstes. Nach der Gärung reift der Spätburgunder mindestens 9 Monate in traditionellen Doppelstückfässern, sowie einigen Tonneaux. Hier lassen wir ihm Zeit für einen natürlichen biologischen Säureabbau. Zur Abfüllung bilden wir dann eine Cuvee der besten Fässer.

Ideal passt der Weinheimer Spätburgunder aus der Hölle zu Geschmortem und Gebratenem, besonders zu einem kräftigen Braten von Lamm oder Rind. Er ist aber auch nicht zu schwer, um ihn zum Abschluss eines Essens mit einer Käseplatte zu kombinieren.

GESCHMACK	trocken
WEINART	rot
AUSZEICHNUNGEN	Kammerpreismünze Silber
ALLERGENE	Sulfite
ALKOHOLGEHALT	13 % vol.
SÄURE	4,8 g/l
RESTSÜSSE	3,2 g/l

WEINGUT MEISER

Alzeyer Straße 131 • 55239 Gau-Köngernheim

Telefon: +49 (0) 6733508

www.weingut-meisser.de • frank.meiser@weingut-meisser.de