

Brennerei & Weingut Franz Wild GbR.



2021 Spätburgunder Löss & Gneis Trocken

Artikelnummer: 118011

Charakteristik

Der Geruch:

Dunkle Aromen. Duftet nach Waldbeeren und Gewürzen. Duft nach frischem Eichenholz. Sehr beerig, sehr natürlich ohne aufgesetztes Aromenkleid.

Am Gaumen:

Angenehme, weiche Tannine. Dichte, komplexe Aromen mit dezentem Holzgeschmack. Wein wirkt trotz 14%vol nicht schwer, sondern wird durch eine tänzelnde Säure geleitet.

Lagen, Bodenart und Exposition

Mitten im Schwarzwald liegt Gengenbach und diese besondere Lage (Steillagen) will das dort ansässige Weingut Wild in seinen Weinen erlebbar machen. Dies gelingt insbesondere dadurch, dass die Weine ausschließlich mit traubeneigenen Hefen, also spontan vergären und so unverfälscht heranreifen. In dem kleinen Familienbetrieb leistet man sich den Luxus, jeden Wein individuell zu begleiten. Sowohl im Weinberg (Handlese, natürliche Düngung) als auch im Keller greift man so wenig wie möglich in die natürlichen Prozesse ein. Oftmals entscheiden die Jungwinzerbrüder nach dem Bauchgefühl.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Trauben aus sehr alten Rebstöcken. Durch lange Vormazeration und spontaner Maischegärung erlangt dieser Spätburgunder wunderschöne dunkle Aromen mit angenehmen und weichen Tanninen. Ausbau trocken im Barrique.

Analytische Werte

Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Wildgerichte, Sauerbraten und Lamm. Kräftige und würzige Speisen aller Art passen zu diesem kräftigen Spätburgunder.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 15 - 17 Grad

