



(0,75 L)

2022 Spätburgunder Carbonique Trocken

Artikelnummer: 118030

Charakteristik

Der Geruch:

Der **Spätburgunder Carbonique 2022 vom Weingut Wild** ist ein außergewöhnlich saftiger und beschwingter Rotwein, der durch seine besondere Herstellungsweise seinen unverwechselbaren Charakter erhält. In der Nase zeigen sich leicht süßliche Aromen von Himbeeren, Kirschen und Sauerkirschen, die nach einigen Minuten im Glas von einer feinen Würze und einem Hauch Pfeffer ergänzt werden. Die Bezeichnung **Maceration Carbonique** steht für eine besondere Form der Ganztraubengärung: Die Trauben werden zunächst nicht entrappt oder gepresst, sondern als ganze Beeren unter Luftausschluss vergoren. Dadurch entsteht ein besonders **fruchtiger, leichter und weicher Wein**, bei dem die Tannine sehr geschmeidig wirken.

Am Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich samtig und weich, mit einem eleganten Spiel zwischen lebendiger Frucht und feinen Tanninen. Ein leichter, fruchtbetonter Spätburgunder mit viel Trinkfreude und einer ganz eigenen, modernen Stilistik.

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

Ganztraubengärung, Ausbau trocken im Edelstahl.

Analytische Werte

Restzucker 6,0 g/l / Gesamtsäure 5,4 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt ideal gekühlt im Sommer, ansonsten zwischen 15-18°C, passt zu leichtem Braten, Wild und Käseplatte mittlerer Intensität und Würze

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 15 - 17 Grad

