

MDB

MÜLLER - DR. BECKER

Spätburgunder trocken MDCXXV Dalsheimer Steig

- Der rote Klassiker -

Lage:	Dalsheimer Steig
Boden:	Kalk und Löß (Mineralität, Frucht)
Alter der Reben:	14 Jahre
Rebsorte:	100% Spätburgunder
Jahrgang:	2018
Alkohol:	14 %
Fruchtsäure:	6,1 g/l
Fruchtzucker:	0,2 g/l

Handlese und anschließende traditionelle Maischegärung in Holzbottiche für ca. 18 Tage Einlagerung in 1/3 neue, 1/3 mittelalte und 1/3 alte französische Barriques für ca. 20 Monate, um die positiven Eigenschaften der Reifung im Barrique zu erhalten. Agé sur lie, d.h. Reifung auf der Feinhefe um die feinen, weichen Aromen zu lösen.

Die Rebsorte Spätburgunder oder Pinot Noir zählt zur Burgunderfamilie. Diese gehört wohl zu den frühesten aus den Wildreben im westlichen Mitteleuropa ausgelesenen Sorten. Karl der Dicke brachte die Sorte 884 an den Bodensee. Im 13. Jahrhundert wurde sie im Rheingau gepflanzt. Im 16. Jahrhundert stand sie vermutlich auch in der Pfalz. Im 18. Jahrhundert soll die Sorte aus dem Burgund an die Ahr gebracht worden sein. Einen Aufschwung erfuhr die Sorte vor 150 Jahren mit der Ausweitung der Sektproduktion, für die man reine Burgunderweinberge anpflanzte. Als Synonyme werden die Begriffe "Pinot Noir" und in Teilen Badens "Klevner" benutzt.

Geschmack: kräftiges Rubinrot, intensiver Duftstrauß nach Johannisbeere mit zartem Vanilleton. Samtiger, vollmundiger Klassiker, geschmeidiger Abgang,

Passt zu: zur Käseplatte, ideal zu dunklem Fleisch Braten oder Wild

Trinktemp.: 16-18°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :

Vinum
falstaff



DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

