

Weinpass

Weingut Dr. Heger
Kaiserstuhl / BADEN



WEINGUT
DR. HEGER



2017er
„Mimus“
Spätburgunder
VDP.ERSTE LAGE
Barrique trocken

Analyse: Alkohol: 13,5 % Vol.
 Säure: 5,6 g/l
 Restzucker: 0,0 g/l

Anbauland: Deutschland
Anbaugebiet: Baden / Kaiserstuhl
Boden: Vulkanverwitterungsgestein
Reifung: 16 Monate im Barriquefass (60 % neu)

Besonderheit:

Die Trauben für diesen Wein stammen aus der Lage Ihringer Winklerberg, welcher als der wärmste Weinberg Deutschlands gilt. Bedingt durch die starke Ertragsreduzierung, das markante Terroir und das besondere Mikroklima, erfüllt dieser Wein Ansprüche vergleichbar mit der Qualitätsbezeichnung „Grand Cru“, wie sie in Frankreich verwendet wird. Nach der klassischen Maischegärung wurde der Wein zur Vollendung des Geschmacks für 16 Monate im kleinen Barriquefass ausgebaut, wobei ca. 60 % der Fässer aus neuem Holz bestanden.

Beschreibung:

Wunderbar duftig-transparentes Bouquet nach hellroten Früchten. Anklänge von jungen Kirschen, rote Johannisbeeren, rote Grütze und eine subtil florale Kopfnote nach Heckenrosen entwickeln sich im Glas. Schwebende Finesse am Gaumen, fast ohne jegliches Gewicht, aber dennoch mit aromatischer Präsenz und tänzerischem Spiel. Ein feingliedriges Säurenetz sorgt für feine Frische. Unaufdringliches und feinkörniges, aber dennoch diskret strukturierendes Tannin. Appetitlich-anregender Nachhall.

Essen:

Das ist der perfekte Begleiter zur anspruchsvollen Fleischküche, vor allem bei der Verwendung von Kräutern, oder Röstaromaten. Sehr interessant ist eine Verbindung mit Wild aber auch viele kräftige Käsesorten sind hervorragend kombinierbar. Bestens als Partner zu feinem Wildgeflügel wie Rebhuhn oder Fasan geeignet.

Tipp:

Servieren Sie diesen Spätburgunder bei 16 - 18 ° C

Sehr zum Wohl wünscht Ihnen

Ihr Weingut Dr. Heger