

Wilhelmshof, Spätburgunder Spätlese trocken

Duitsland - Pfalz - Weingut Wilhelmshof

Harmonie tussen rijp rood fruit, frisse zuren en een kleine houttoets

Inhoud: 0,75 Liter Verpakkingseenheid: 6 Flessen Besteleenheid: 1 Fles

Samenstelling Druiven

100% Spätburgunder

Vinificatie

Sieboldinger im Sonnenschein is het toneel voor de Spätburgunder van Wilhelmshof. De wijngaarden liggen op hellingen die perfect gesitueerd zijn ten opzichte van de zon en de bodem is rijk aan oude kalk, met kiezel en leisteen in de toplaag. De gemiddelde opbrengst is voor deze Spätburgunder slechts 35 hl/ha dat daardoor garant staat voor optimale smaakconcentratie. Nadat de druiven met de hand zijn geplukt worden ze naar de winery gebracht waar ze pneumatisch worden geperst. Ze ondergaan een vijf dagen koude inweking en tien dagen alcoholische vergisting, ter afsluiting vijf dagen nagisting. De wijn wordt hierna overgezet naar Frans eiken vaten voor een rijpingsperiode van 18 maanden.

Korte smaakomschrijving

De kleur is vol en diep helder rood met een stuivend aroma van rijp rood fruit, we ervaren kersen, bessen en bosaardbeien met een milde vanilletoets. De smaak is vol en harmonieus met frisse zuren stevige aanzet en veel kers en bes fruit, de mooie houtnuance is elegant verweven en geeft de wijn zijn extra dimensie. Kortom een wijn met een behoorlijke complexiteit en diepgang.

Serveersuggestie

Door de diepgang en rijkdom is de wijn breed inzetbaar, een diversiteit aan vleesgerechten of ree en hert met aardse groenten, paddenstoelen en kastanjes. De sauzen kunnen een kleine toets van specerijen bevatten en ook de vegetarische gerechten en pasta's houden wel van deze fijne wijn. De wijn komt tot grote rijkdom als hij kort te voren wordt gedecanteerd en geserveerd rond de 17/18 graden. Wilt u nog langer genieten van deze wijn kunt u de wijn nog minimaal 8/12 jaar bewaren.

