Spätburgunder trocken, Weingut Crass, Rheingau



Ce vin allie élégance et précision, offrant une expression pure et minérale du pinot noir. Issu de vignes cultivées sur des sols argileux-profonds à Erbach, il incarne le savoir-faire artisanal et la recherche d'excellence de Weingut Crass, pour un vin à la fois ferme et raffiné.

Origine: Les vignes, situées à Erbach, bénéficient de sols de marnes argileuses profondes, riches en eau, favorisant une maturation lente et harmonieuse des raisins. Un enherbement total du sol renforce la typicité et la complexité du terroir.

Vinification: Les raisins sont récoltés à la main et subissent une double sélection, avant une fermentation de 21 jours en cuves ouvertes. L'élevage en fûts de chêne de 600 litres, pendant 21 mois, affine sa structure et sa profondeur aromatique.

Dégustation: Sa robe rubis soutenu révèle un nez complexe de baies des bois fraîches. En bouche, il séduit par sa structure ferme, sa clarté et sa précision, avec une belle minéralité qui souligne une finale persistante et équilibrée.

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal avec des plats à base de gibier, des viandes rouges grillées ou des fromages affinés, il accompagne aussi à merveille des mets délicats comme un saumon ou des champignons, grâce à son équilibre entre puissance et finesse.

- Filet américain
- ...