Spätburgunder trocken, Weingut Crass, Rheingau



Deze wijn combineert elegantie en precisie en biedt een pure en minerale expressie van pinot noir. Hij is afkomstig van wijngaarden die op diepe kleigronden in Erbach worden verbouwd en belichaamt het vakmanschap en het streven naar uitmuntendheid van Weingut Crass, voor een wijn die zowel krachtig als verfijnd is.

Oorsprong: 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.

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en ondergaan een dubbele selectie, waarna ze 21 dagen in open vaten fermenteren. Door 21 maanden rijping in eikenhouten vaten van 600 liter worden de structuur en de aromatische diepte verfijnd.

Degustatie: Zijn dieprode kleur onthult een complexe neus van verse bosvruchten. In de mond verleidt hij door zijn stevige structuur, zijn helderheid en zijn precisie, met een mooie mineraliteit die een aanhoudende en evenwichtige afdronk benadrukt.

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij wildgerechten, gegrild rood vlees of gerijpte kazen, maar dankzij zijn evenwicht tussen kracht en finesse past hij ook uitstekend bij delicate gerechten zoals zalm of champignons.

- Filet américain
- ...