Erbacher Michelmark,Spätburgunder trocken, Weingut Crass



Deze Spätburgunder trocken, afkomstig van de prestigieuze cru Erbacher Michelmark, is een krachtige en elegante pinot noir. Met zorg en passie gevinifieerd, combineert hij concentratie, sappigheid en complexiteit tot een wijn van grote finesse en een opmerkelijk bewaarpotentieel.

Oorsprong: De wijngaarden, aangeplant op diepe lössbodems in Erbacher Michelmark, profiteren van een optimale watervoorziening en volledige begroeiing, wat een langzame en evenwichtige rijping van de druiven bevordert. De bewust beperkte opbrengst garandeert een uitzonderlijke aromatische concentratie.

Druiven: 100% Pinot noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en ondergaan een dubbele selectie. Ze fermenteren gedurende 28 dagen in open vaten. Door de rijping in eikenhouten vaten van 300 liter gedurende 22 maanden wordt de structuur verfijnd en komt de complexiteit volledig tot zijn recht.

Degustatie: De diepe en intense kleur kondigt een genereuze neus van bramen en cassis aan, versterkt door subtiele houttonen. In de mond verleidt hij door zijn beheerste kracht, zijn sappige textuur en zijdezachte tannines, met een lange en harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Perfect bij geroosterd rood vlees, wild of smaakvolle gerechten zoals gekruide eendenborst, maar ook heerlijk bij gerijpte kazen of gerechten met wilde paddenstoelen.