

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2015
Name:	Brauneberger Klostergarten***
Rebsorte:	Pinot Noir
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Alkohol:	13,0% vol.
Flaschengröße:	750ml

Weinberg

Tiefgründiger Boden mit hohem Anteil von feinsplittrigem Schiefer und guter Feinerdaulage. Dadurch erhält die Lage eine gute Wasserversorgung, die für eine ausdrucksstarke Mineralität in den Weinen sorgt.

Weinbereitung

Sorgfältige Arbeit im Weinberg und strenge Selektion während der Lese ergab kerngesundes und vollreifes Traubenmaterial. Auf die nahezu vollständige Entrappung folgt eine vier- bis sechswöchige Maischegärung durch natürliche Hefen. Anschließend werden die Trauben schonend auf der Korbpresse gekeltert und der junge Wein im klassischen französischen Barriquefass 18-24 Monate gelagert.

Verkostungsnotiz

Hervorragende Reife und Konzentration, trotzdem mineralisch frisch, hochfein und elegant mit dezenter Röstaromatik. Am Gaumen vollmundig, üppig, seidig strukturiert und perfekt ausbalanciert. Sehr feine Tannine im spannungsvollen Spiel mit nahezu salziger Mineralität. Langer Nachhall, reif und komplex, mit großer Energie und großem Alterungspotential.

Essensempfehlung

Dieser komplexe, große Wein bietet mit all seiner Feinheit und Eleganz eine ausbalancierte Begleitung zu einem saftigen Entre-Côte mit kräftiger Trüffeljus, Prinzessbohnen und Petersilien-Kartoffeln oder glasierter Entenbrust mit Schalotten Jus. Gereift auch hervorragend zu geschmorten Fleischgerichten.

Am besten dekantieren und aus großem Glas genießen.

Serviertemperatur:

14-16°C

Trinkreife:

2020 – 2032+

