

Karl Pfaffmann Spätburgunder 2018

Pfalz - Pfalz - Duitsland



domein

De Pfalz stond al bekend als wijnregio in de tijd van de Romeinen. Deze zuidelijke regio is bijzonder geschikt voor de Bourgondische druivenrassen naast de klassieke Duitse druiven als Riesling en Silvaner. Karl Pfaffmann begon er in 1955 met het zelf bottelen van wijn op het toen nog gemengde bedrijf. Zoon Helmut legde zich toe op louter wijn en tegenwoordig leidt kleinzoon Markus, oenoloog gediplomeerd in Geisenheim, een domein van 60 ha.

<http://www.weingut-karl-pfaffmann.de>

omschrijving

Licht en elegant, mooi getypeerde Pinot Noir met houtlagering. Aroma's van rood fruit (kersen) met een hint van tabak en kruiden afkomstig van de houtlagering.

wijngaard

Spätburgunder is beter bekend als pinot noir in de Bourgogne. Van deze druif weten we dat ze al in 881 in Duitsland werd aangeplant! Deze finessedruif voelt zich goed in zijn sas op de leem-loessbodems met kalk in de ondergrond van de Silberberg. De rendementen liggen rond 65-70 hl/ha.

kelder

Na de extractietijd van 12 dagen wordt de wijn geperst. De rijping gebeurt voor minimum 18 maanden in grote houten vaten.

druivensoorten

pinot noir: 100%

schenken

Aan 14-16°C bij groenten, paddestoelen, eiergerechten, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), varkensvlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13,0% Vol.**

Restsuikers: **6,4 g/l**

Totale zuren: **5,1 g/l**

