



AMLINGER & SOHN

## NR. 31.3 2019ER ROSENBERG RÉSERVE PINOT NOIR STEILLAGE TROCKEN



*Handlese aus Steillagen mit Schieferboden, 20 Monate im teils neuen 225l- und 300l-Holzfass gereift. Ein Meisterwerk der Natur und des Winzers.*

*Teils französische Reben aus dem Burgund - Minikleine Trauben handteller groß, kleinste Erträge, aber fantastische Fruchtaromen!*

*Nur unter 1g/l Restzucker - trotzdem extrasüß dank minaler Erntemenge und langem Holzfasslager.*

(Spätburgunder). Ein absoluter Genuss, aber unbedingt dekantieren oder 2 Jahre reifen lassen! 30 Monate im Holzfass gereift.

Pinot Noir, Spätburgunder - die Oberzicke, äh; nein; Königin der Roten Reben. Nichts verzeiht sie, bei jedem kleinsten Fehlerchen ist sie unnachgiebig, aber wenn alles passt und sie Lust hat, liefert sie die spannendsten gehaltvollsten interessantesten Rotweine der Welt.

Ein straff-karger, athletischer Top- Burgunder, noch jung mit kühler Eleganz des Schieferbodens. Aus echten Klonen aus dem Burgund - kleine Trauben, kleine Beeren, Mini-Ertrag, aber Top-Wein.

Intensiver Duft nach Kirsche und mehr, feiner Beerenton, blutrote Farbe - die Sonne, der Boden und der Extrakt eines ganzen Weinbergs auf wenige Trauben konzentriert, etwa 5-6 pro Stock.

Handlese aus Steillagen, 30 Monate im Holzfass gereift. Ein Meisterwerk der Natur und des Winzers.

Am besten Flasche öffnen, ein Glas trinken und dann mehrere Stunden (auch 2-3 Tage) stehen lassen und dann probieren - braucht sehr viel Zeit, um sich zu voll und ganz zu entfalten.

Nur 0,4g/l Restzucker - trotzdem extrasüß dank minaler Erntemenge und langem Holzfasslager.

Wein.plus, Markus Hofschuster schwärmt "Ewas nussiger und einen Hauch pilziger Duft nach reifen roten und auch schwarzen Beeren mit getrocknet-vegetabilen, nussig-holzigen und ein wenig erdigen Tönen. Herbe Frucht mit leicht bitterlichem Holz, feinsandiges Tannin, etwas Biss, getrocknet-pflanzliche und erdige Noten, gewisse Nachhaltigkeit, aschige Beiztöne, ein Hauch Speck, kräuterige Nuancen, herber, ganz leicht trocknender Abgang mit ätherischen Spuren und merklichem Alkohol."

Alk. 14,0 % vol.

Geschmacksrichtung: STEILLAGE trocken

Preis per: (23,87 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Ausgezeichnet: Landesprämierung Gold

Rebsorte: Spätburgunder

Jahrgang: 2019er

Herkunft: Deutschland > Mosel > Neef > Rosenberg

Trinktemperatur: 16-18°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Rotwein

Analyse: Alk. 13,8% vol. - Restzucker 0,8 g/l - Säure 5,3 g/l

Inhalt: 750ml

Verschlussart: Naturkork

Passende Gerichte: Rehrücken, Wild, Rinderfilet

Hersteller: Erzeugerabfüllung Weingut Amlinger&Sohn GbR, Neef/Mosel

Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

#pinot #samtig #frucht #herbst #schiefer #steillage #handlese #rotwein #top #trocken #barriques #holzfass #rosenberg #lagerung

