Forgeurac

Riegel, Badischer Landwein

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013078

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Dekantieren und leicht gekühlt aus großen Rotweingläsern genießen.

Zwiebel-Tarte mit Ziegenkäse und Thymian (vegetarisch)

Ribeye mit Meersalz, Olivenöl und Speckbohnen

Lammkeule mit Brotfüllung, Granatapfel, Sumach und Safranreis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.06.2026

Informationen zum Wein:

Der Riegelberg, aus weinrechtlichen Bestimmungen umbenannt in Riegel ist ein Wein, der von einem einzigartigen Terroir geprägt ist. Die Reben wachsen auf rotem Granit, in einem sehr steilen Weinberg, der dicht bepflanzt ist und einen sehr dünnen Oberboden aufweist. Nach nur wenigen Zentimetern trifft man auf den puren Fels. Die Rebstöcke sind alt und tiefverwurzelt.

Informationen zum Ausbau:

Der Wein wurde zu 50% aus ganzen Trauben hergestellt. Die Trauben wurden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen gemaischt, die Gärung auf der Maische dauerte etwa drei Wochen. Anschließend wurde er auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Abzug des Landweins erfolgte über das Broquereau per Falldruck. Die Reifung erfolgte ausschließlich in gebrauchten Holzfässern, vor allem Barriques und Pièces. Es wurden keine Hefen, Enzyme, Schönung oder Filtration verwendet. Je nach Jahrgang wird maximal mit 30 mg Schwefel bei der Füllung zugesetzt.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit Einschlüssen von Mahagoni.

Nase:

Im Duft treffen wir auf süße Feigen, Zwetschgen, eingelegte Kirschen, Gewürze wie Kardamom, Zimt, Süßholz und Nelke sowie Rosinen und Ahornsirup. Er hüllt einen geradezu ein und kokettiert zusätzlich mit Noten von Teer, Graphit und Kaffee.

Gaumen:

Am Gaumen entlädt sich der 2022 Riegel mit saftiger Fruchtsüße, feiner Holzwürze, salziger Mineralität und lebendiger Säure. Der lange Nachhall verlangt nach der Begleitung einer aromatischen und intensiven Küche mit pikanten Aspekten.