Christmann

Spätburgunder "Aus den Lagen"

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912015232

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebackener Sellerie im Heu mit Pilzfond und gerösteten Haselnüssen

Perlhuhn mit Morcheln, grünem Spargel und Kartoffelpüree

Kalbsbäckchen geschmort mit Wurzelgemüse

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.05.2026

Information zum Wein:
Die Grundlage für die Weinlinie "Aus den Lagen" bilden alle gutseigenen, klassifizierten Weinberge mit ihren Böden und Kleinklimata, die auf einer Länge von knapp fünf Kilometern entlang des Haardtrands liegen. Die "Aus den Lagen" Serie, die ausschließlich aus klassifizierten VDP.ERSTEN und VDP.GROSSEN LAGEN stammt, entspricht im internationalen Vergleich demnach einem klassischen "Second Vin".

Information zum Ausbau:
Partien aus Gimmeldinger (Kapellenberg) und Mußbacher (Eselshaut) VDP.ERSTEN LAGEN sowie abgestufte Fässer aus unserer Crus in Gimmeldingen und Königsbach. Vergoren mit 20-30% Ganztrauben.17 Monate Barrique Ausbau.

Farbe:
Leicht trübes Granatrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:
Im Duft zeigt sich der 2023er Spätburgunder "Aus den Lagen" mit verführerischer Frucht und Gewürznoten Sauerkirschen, Waldhimbeeren, Zwetschgen und Brombeeren vereinen sich mit Holunder, Unterholz und feinen Zimt und Zedernholznoten. Unterlegt ist das Ganze von Mineralität und deutlichen Aromen, die an Graphit und kalten Rauch denken lassen.

Gaumen:
Saftig mit viel Beerenfrucht und kühler Finesse trifft er auf die Zunge, seine Gerbstoffstruktur wirkt samtig und abgeschliffen, seine anregende Säure spielt mit dem Gaumen. Ein wunderbarer Spätburgunder im Einstiegssegment von Christmann bereits auf sehr hohem Niveau. Ursprüngliche Gerichte lieben seine Begleitung!