Forgeurac

Engel, Badischer Landwein

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013081

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Dekantieren und leicht gekühlt aus großen Rotweingläsern genießen.

Miso -Auberginen mit Shiitake und schwarzem Reis (vegan)

Peking Ente mit Pflaumensauce und geröstetem Topinambur

Japanisches Wagyu mit scharf angebratenen Austernpilzen und Sellerie Püree

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.06.2026

Informationen zum Wein:
Der Engelsfelsen, jetzt aus weinrechtlichen Gründen umbenannt in Engel ist zweifellos die spektakulärste Lage im Portfolio von Forgeurac. Sie befindet sich im obersten, nicht flurbereinigten Teil der Toplage Engelsfelsen im Bühlertal. Diese Lage ist extrem steil und gilt mit 75 Grad als eine der steilsten in Europa. Von dort aus erstreckt sie sich hinauf in den Schwarzwald, aus dem abends kühle Luft ins Tal strömt. Da der Weinberg nach Süden ausgerichtet ist, entstehen erhebliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die die intensive Frucht der Weine erklären. Die verstreuten Weinlagen sind nur über abenteuerlich schmale Wege erreichbar. Die Böden bestehen aus sehr magerem und flachem Granitauflagen. Je nach Jahrgang wurden die Trauben teilentrappt oder als ganze Trauben vergoren. Sie wurden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen gemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Anschließend wurde der Landwein auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Abzug erfolgte über das Broquereau per Falldruck. Die Reifung fand ausschließlich in gebrauchten Holzfässern, hauptsächlich Barriques und Pièces statt. Es wurden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet. Je nach Jahrgang wurde maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Farbe:
Gedecktes Granatrot mit zarten Aufhellungen zum Rand hin

Nase:
Der 2022 Engel von Forgeurac duftet nach Zwetschgen, Brombeeren, dunklen Sauerkirschen, Veilchen und Holunderblüten, untermalt von Noten die an Tee und Mokka erinnern. Er lässt einen tief eintauchen und kokettiert mit Finesse und Mineralität.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt er sehr dicht und fruchtbetont und sehr animierend mit seiner Finesse und fast süss; salzig anmutenden Stilistik. Der perfekte Begleiter zu einer Küche mit asiatischem Einfluss, ein echter Umami Wein!