Forgeurac

Badischer Landwein Rot

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013072

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Dekantieren und leicht gekühlt aus Burgundergläsern genießen.

Steinpilze mit Arganöl und Meersalz (vegan)

Ente mit Cassis Sauce und Rosmaringnocchi

Hirschrücken mit Preiselbeer-Sauce und Rosenkohlblättern

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 10.03.2025

Informationen zum Wein:

Ein Spätburgunder aus unterschiedlichen Lagen von Uwe Lange und Marco Pfliehinger. Hier wurden jüngere Reben und jene Parzellen genutzt, die nicht in die Lagenweine einfließen. 100% Handarbeit im Weinberg und Keller. Je nach Jahrgang wird entrappt oder es erfolgt eine Ganztraubenvergärung. Die Trauben werden in kleinen Holzbottichen kurz mit den Füßen eingemaischt und in moderater Pigeage rund drei Wochen auf der Maische vergoren. Danach wird auf einer alten Korbkelter gepresst. Der Landwein wird über das Broquereau per Falldruck abgezogen und ausschließlich in gebrauchten Holzfässern ausgebaut, hauptsächlich in Barriques und Pièces. Es werden keine Hefen, keine Enzyme, keine Schönung und keine Filtration verwendet, und je nach Jahrgang wird maximal 30 mg Schwefel zugesetzt.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und zarten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Süße Beeren und Kirschen paaren sich im Duft, untermalt ist das Ganze von kühlen und markanten Mineralität und floraler Duftigkeit, die an Rosen und Veilchen erinnert. Mit etwas Sauerstoff treten Aromen von Schwarztee mit dunklen Früchten und getrocknete Cranberries hinzu. Ein betörender Wein, der viel in sich verbirgt und uns mit seiner Vielschichtigkeit in seinen Bann zieht.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt weiß der 2022er Landwein von Forgeurac mit geschliffenem Gerbstoff, betörender Säure, sowie kühler und steiniger Mineralität zu begeistern. Ein Wein, der immer und immer wieder zum nächsten Glas verführt, pikante Gerichte mit erdigen Komponenten und fruchtigen Einflüssen sind Trumpf.