

„P.J.'s Signature“ Spätburgunder QbA trocken

Weingut Burggarten, Ahr



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, harmonisch, fruchtig, elegant
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 22

Charakteristik

Fruchtige Aromen von Cassis, schwarzen Kirschen und Pflaume werden von dezente Holznoten untermalt. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und vielschichtig mit fester Struktur und einem lang anhaltenden Nachhall.

Klima/Terroir

Aufgrund der geografisch günstigen Lage regnet es im Ahrtal durchschnittlich lediglich 615 mm pro Jahr. Die Reben wachsen auf kargen Böden aus verwittertem Schiefer, Lößlehm, Kies, Vulkangestein und Grauwacke. Der Boden speichert die Wärme und gibt sie nachts wohldosiert an die Reben ab. Die günstigen geologischen Bodenverhältnisse und fast 1.500 Sonnenstunden pro Jahr bieten den Trauben optimale Wachstumsbedingungen.

Ausbau

Nach der Lese werden die kerngesunden Trauben schonend gepresst und vergoren. Anschließend erfolgt eine 12-monatige Reifung in Barriques.

Das Weingut

Paul Josef Schäfer und seine drei Söhne haben sich dem „absoluten Qualitätsweinbau verschrieben, und sie drehen weiter an dieser Schraube“, begründet der Gault Millau den fortwährenden Aufstieg des Weinguts Burggarten. Das Zusammenspiel von Tradition und Innovation im Weinberg und Keller bezeichnet die Familie Schäfer selbst als ihr Erfolgsrezept. Naturnaher Weinbau, integrierter Pflanzenschutz und strikte Traubenselektion bereits im Weinberg sind die Grundbedingungen für gesundes Lesegut. In mehreren Lesedurchgängen werden von ca. 15 ha eigener Weinberge nur vollreifes Rebgut, vor allem Spätburgunder, eingebracht. In einem neuen, blitzsauberen Betrieb entstehen daraus Rotweine von enormer Tiefe, Struktur und Kraft.

