

Frühburgunder „Neuenahr“ QbA trocken

Weingut Burggarten, Ahr

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Frühburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	konzentriert, komplex, harmonisch, lang
Alkohol:	14,0 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch wie Entrecote, Rumpsteak, Lammkotelett aber auch zu Grillgerichten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 46 23

Charakteristika

Das elegante Bouquet mit Aromen von Kirschen und Cassis wird von würzigen Noten untermalt. Am Gaumen präsentiert er sich mit einer kraftvollen Struktur und gut eingebundenen Tanninen. Abgerundet wird der Wein durch feine Holznoten und einem langen Finale.

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

Der Wein wurde klassisch durchgelesen und trocken in Barriques ausgebaut.

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.

