Spätburgunder

Weingut Jean Stodden, VDP Gutswein

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, jugendlich, gute Struktur
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	14-16 °C
Servierempfehlung:	zu Kalbfleisch, Wildgeflügel, Wild - und Geflügelpasteten, aber auch zu gebratenen Fisch.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 10

Charakteristika

Der Wein bietet eine feine Frische. Eine Nuance roter Früchte; ist aber klar zupackend, jugendlich und besitzt eine gute Struktur.

Klima/Terroir

Die ausgesuchten Weinberge für den Stodden Spätburgunder sind Steil - und Hanglagen. Die Ausrichtung der Lagen ist süd und südöstlich. Die Böden sind ein Sand-Lehm Gemisch mit teilweise sehr hohem Steinanteil. Ein reiner Spätburgunder, jedoch eine Cuvée aus den Lagen in Bad Neuenahr-Ahrweiler und Dernau.

Ausbau

Die handgelesenen Trauben werden, ohne Stiele, 15 Tage temperaturkontrolliert auf der Maische vergoren. Der biologische Säureabbau (malolaktische Gärung) findet, wie der Ausbau und die Reife, im alten 1000 Liter Fuder-Eichenholzfass statt. Eine Spätburgunder-Lagencuvée mit viel Dichte und Substanz.

Das Weingut

Das Weingut Jean Stodden baut schon seit dem Jahre 1587 im Anbaugebiet Ahr Weintrauben an. Im Jahre 1900 beginnt die Erfolgsgeschichte des Weingut Jean Stodden, als Alois Stodden die ersten Spätburgunder selbst kelterte. Alexander Stodden führt heute das nach seinem Großvater Jean benannte Weingut Jean Stodden und ist Verfechter des, für den in der Ahr untypischen, herben und männlichen Typ des Spätburgunders. Nach seinem Studium des Weinbaus und Önologie sowie seinen Erfahrungen, die Alexander Stodden auf Weingütern in Südafrika und USA machen durfte, leitet er inzwischen das Premium-Weingut Jean Stodden. Seit 2005 ist das Weingut Mitglied des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter. Im führenden Weinführer Eichelmann wurde das Weingut auch 2020 wieder als „Weltklasse“ mit fünf Sternen ausgezeichnet.