SEIT R&U 1831

REIDEMEISTER & ULRICHS

Domaines & Châteaux

Recher Spätburgunder

Weingut Jean Stodden, VDP Ortswein

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	klare Frucht, leichte Mineralität
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	14-16 °C
Servierempfehlung:	zu kurzgebratenem Fleisch, Rehrücken oder Hirschkeule, französischem Rohmilchkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 61 12

Charakteristika

Klare Frucht mit kräutrigen Aromen, leichte Mineralität durch den Schieferboden.

Klima/Terroir

Der Name Herrenberg bezieht sich auf die Herren von Saffenburg, zu deren Besitz der Ort Rech gehörte und die in dieser Spitzenlage ihre Weinberge anlegten. Der Weinberg liegt unterhalb der Felspartie des Schwedenkopfes. Der südliche Teil der Lage, gegenüber der Ruine Saffenburg ist terrassiert angelegt. Mit seinem Schieferverwitterungsboden aus Grauwacke, bietet der zentral nach Süden ausgerichtete Steilhang mit bis zu 60 % Neigung, hervorragende Bedingungen zur optimalen Ausnutzung der Sonnenenergie.

Ausbau

Das handgelesene, streng selektierte Lesegut wird 16 Tage temperaturkontrolliert, ohne Stiele, auf der Maische vergoren und chaptalisiert. Die malolaktische Gärung erfolgt während des 17-monatigen Ausbaus.

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.