

GRÖHL

16



25

LAGENWEIN "RHEINFRONT" GOLDKAPSEL

NAME

**2009er Oppenheimer Herrenberg Pinot Noir trocken im Barrique gereift
MAGNUM**

QW | 1,5 l

WEINNUMMER

69M

WEINART

Rotwein

REBSORTEN

Spätburgunder

LAND | ANBAUGEBIET

Deutschland | Rheinhessen

LAGE

Oppenheimer Herrenberg

BODEN

Gehängelehm, Kalkstein, Löss, steiniger und toniger Lehm.

VINIFIKATION

30 Monate im Barrique gereift. 20% Saftabzug bei einer Erntemenge vom 35hl/ha sorgte für eine hohe geschmackliche Konzentration.

ANALYSE

13,5 % vol Alkohol | 5,2 g/l Säure | 0,3 g/l Restzucker

CHARAKTERISTIK

1. Platz Deutscher Rotweinpreis 2012 in der Königsklasse, Weinzeitschrift Vinum. Die lange Lagerzeit verfeinerten den Burgunder, der im Aroma mit einer klaren, kühlen Cassisnote gefällt und sich im Mund sehr druckvoll, elegant, geschmeidig und vielschichtig präsentiert. Gewachsen auf Kalkmergel mit hoher Sonneneinstrahlung.

VERZEHREMPFEHLUNG

Dieser Wein passt perfekt zu Ente, Thymian-Braten mit dunkler Soße und vielen Wildgerichten.

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C



WEINGUT ECKEHART GRÖHL