



Karl Wegner



Deutschland

Pfalz



## Dürkheimer Fuchsmantel Spätburgunder tr. QbA 2017 Weingut Karl Wegner

### Weingut

Schon die Römer schätzten die klimatischen Vorzüge der Pfalz. Ausgrabungen römischer Weingüter belegen, daß Weinbau im Raum Bad Dürkheim eine lange Tradition hat. Dagegen ist das Weingut Karl Wegner noch relativ jung mit seinen 25 Jahren und gehört mit 9 Hektar Rebfläche sicher nicht zu den Großen. Um so überraschter waren wir, als wir die Weine des Familienbetriebes verkosteten, und dabei auf blitzsaubere, modern gemachte Weine gestoßen sind. Für uns eine absolute Entdeckung. Vor allem auch die für die Pfalz untypischen Rebsorten und Weine, wie z. B. der tolle Sauvignon Blanc oder die im Barrique ausgebaute Cuvée No. 2 haben uns begeistert. Maßvolle Erträge, gesundes Traubengut und schonender Ausbau der Weine sind auch hier selbstverständliche Garanten für die hochwertigen Ergebnisse.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	QbA
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.50 g/l
<b>Säure:</b>	5.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Pfalz
<b>Rebsorten:</b>	Spätburgunder

### Vinifizierung

Reifes, gut selektioniertes Lesegut, mittlere Maischestandzeit, Ausbau in großen und kleinen, gebrauchten Holzfässern

### Sensorik

Hell-rubinrot, Heidelbeeren und Hollunder, etwas Brombeeren, reife Kirsche, zart rauchig, Feuerstein und verhalten vanillig, runde Frucht und angenehmes Säure-Tanninspiel, angenehm weich

### Passt gut zu

Rehbraten mit Pilzen, Gemüse-Couscous mit orientalischen Gewürzen

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Deutscher Spätburgunder ist nur was Spezialisten..., dachten wir, bis wir den von Wegnerim Glas hatten. Schmeichlerisch, vollfruchtig und mit schönem Schmelz, für einen Spätburgunder erstaunlich saftig. Ein schöner Wein als Essensbegleiter z.B. zur Magreb-Küche, zu Wild oder Ente. Oder einfach für das entspannte Glas am Abend...