



FORUM PFALZ

GROSSER WEIN 2016



Wein- und Sekthaus Alois Kiefer

2014 Spätburgunder, St. Martin Baron

Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Der Holzeinsatz offenbart sich mit kräftigen Röstaromen von dunkler Schokolade und etwas Espresso. Dazu gesellen sich sortentypische Früchte von schwarzen Kirschen, süßen Brombeeren und eingedickter Pflaume. Die würzig-fruchtige Komposition wird von leicht süßlicher Vanille und dunklem Karamell unterstützt. Im Mund voll und cremig mit kräftigen, reifen Tanninen. Die dezent im Hintergrund wirkende aber wahrnehmbare Säure verleiht dem Wein Struktur und unterstützt die Gerbstoffe. Am Gaumen bleibt eine dynamische Mischung aus süßen Kirsch- und herben Schlehe Noten, die mit dem perfekt eingesetzten Holz langsam im Nachhall verblassen.

Mit der Ausgewogenheit der Inhaltsstoffe kann sich dieser Pinot auf fast jedes kräftige Gericht einlassen. Bestimmt spannend mit Braten vom jungen Wildschwein mit karamellisiertem Rosenkohl, Selleriepüree und schwarzem Johannisbeeren Jus.

(Dr. Steffen Michler, www.weinsensorik.de)

Wein- und Sekthaus Alois Kiefer
weinundsekthaus@aloeskiefer.de

BARRIQUE FORUM PFALZ e.V

c/o MARCO GÖBEL · IN DER NAUROTH 2 · 67158 ELLERSTADT

+49 06237 T 923910 F 9239199 · INFO@BARRIQUE_FORUM.DE · BARRIQUE-FORUM.DE

VEREINSREGISTER-NR. 10531 · AG BAD DÜRKHEIM · VORSTAND MARCO GÖBEL · STEUER-NR. 31/660/3206/2

UST-ID-NR. 259 830 562