



# FORUM PFALZ

## GROSSER WEIN 2016 GROSSE WEINE



### Weingut Hanewald-Schwerdt

2013 Spätburgunder, Leistadter Kalkofen

Rubinrot mit dunklem Kern. Sehr weicher Duft mit Noten von reifer Erdbeere und dunklen Kirschen. Die klassische Frucht wird von extravaganten Noten nach getrockneter Minze begleitet. Das Holz ist vornehm zurückhaltend in den Wein integriert und zeigt sich leicht rauchig mit Zedernholz und süßlicher Nelke. Im Mund wirkt der Wein mineralisch kompakt mit deutlicher Konzentration und sehr feinen Tanninen. Die elegante, erfrischende Säure ist ständig präsent ohne sich aufzuspielen. Am Gaumen entstehen klassische Kirschnoten und frische Anklänge an Minze, die mit den zarten Holzgewürzen lange im Nachhall präsent bleiben.

Die konzentrierte Art passt gut zu Geschmortem und die ungewöhnliche aber raffinierte Minznote lässt sich für die Essensbegleitung gut aufgreifen. Zum in Wurzelgemüse geschmorten Lamnbraten mit Schupfnudeln, gebratenen Aprikosen und einer zarten Minzsoße.

*(Dr. Steffen Michler, [www.weinsensorik.de](http://www.weinsensorik.de))*

Weingut Hanewald-Schwerdt  
[info@hanewald-schwerdt.de](mailto:info@hanewald-schwerdt.de)