

2006-er Spätburgunder für das Festmenü

Kraftvolle Frucht und markantes Tannin durch gekonnten Barriqueausbau

Müllheim/Markgräflerland – Wer Geduld hat, wird belohnt - das hat sich wieder beim launischen Jahrgang 2006 bewährt. Die Witterung im Spätsommer verhielt nichts Gutes. Doch die langjährige Qualitätsarbeit der Familie Engler im Weinberg mit stark reduzierten Erträgen ist eine unverzichtbare Basis, um auch in allgemein weniger guten Jahren Trauben von hoher Güte zu bekommen. Begünstigt wurde diese „Liebe zum guten Lebensmittel“ durch einen sonnigen Oktober. So kam vielversprechendes Grundmaterial in den Keller und nach klassischer Maischegärung hat sich Andrea Engler dazu entschlossen, den Wein in kleinen neuen Holzfässern (Barriques) auszubauen. Ihr exzellentes technisches Weinwissen, erworben an der Hochschule in Geisenheim, und ihre Erfahrung haben einen Spätburgunder reifen lassen, dessen von der Eichenlohe geprägten Tannine recht deutlich sind, aber ebenso rund und perfekt in die Struktur des Weines eingebunden sind. Die Farbe ist geprägt durch dunkles Purpur und bereits das Bukett vermittelt in der Nase einen Eindruck von angenehm saftiger Textur. Es ist ein Qualitätszeichen des Hauses Engler, dass die Spätburgunder, auch wenn sie durch den Jahrgang und den Ausbau unterschiedliche Typen verkörpern, stets eine aromatische Verwandtschaftslinie aufweisen. Dazu gehören Sauerkirsche, edle Rosenanklänge und Noten von hellroten Früchten wie Himbeere und Erdbeeren. Besonders charakteristisch sind feine Düfte nach Waldunterholz, Trockenpflaumen und Gewürze wie Wacholder. Durch seinen herben und ebenso harmonischen Charakter eignet sich dieser Spätburgunder als selbstbewusster Partner für Fleischgerichte wie Wild oder Federwild und für die Früchte des Waldes: Pilze oder Trüffel. Die Lagerfähigkeit beträgt ca. sechs bis acht Jahre.

2006er Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken - im Barrique gereift
Preis ab Weingut: 11,50 Euro

www.weingut-engler.de