

Spätburgunder klassisch Badisch / Pinot Noir International.

Die gleiche Rebsorte, einmal mit der deutschsprachigen Bezeichnung, und einmal mit Ihrem internationalen Namen.

Beide Bezeichnungen können in einem Betrieb Ihren Platz finden. Denn nicht nur im Namen, sondern auch durch den Ausbau kann sich diese Rebsorte auf zwei ganz verschiedene Arten präsentieren.



Holzfass-Keller im Weingut Tobias Köninger

Als typisch **badischer Spätburgunder** bezeichnen wir einen Wein, dessen feines Aroma an Kirschen und Waldbeeren erinnert. Sich kräftig und gehaltvoll in der Nase und am Gaumen probiert. Er hat eine feine Herbe, die meistens kombiniert ist mit dezenter Süße. Der Ausbau findet entweder im Edeltank, oder im großen Holzfass statt, welches zur Reifung dient und keine Aromastoffe an den Wein mehr abgibt.

Ganz anders zeigt sich ein nach internationalen Maßstäben ausgebauter **Pinot Noir**. Der Gerbstoffgehalt der aus der Pinot Noir- Traube hervorgehenden Weine ist relativ leicht, aber dennoch herb. Ihr Geschmack ist sehr trocken, aber nicht sehr tief. Man kann sagen, dass der Geschmack und das Aroma der Pinot Noir-Weine einen anfangs zwar nicht überwältigt, sich aber nach und nach entwickelt und verfeinert. Der nach einiger Zeit entstehende charakteristische „Alterungsgeschmack“ wird von den Experten zwar als süß bezeichnet, in Wahrheit enthält der Wein jedoch kein Gramm Zucker.



**Tobias Königer, Inhaber des
gleichnamigen Weingutes in
Kappelrodeck**

Unsere Réserve Pinots lagern bis zu 20 Monaten in neuen Barrique Fässern. Dann spürt man anfangs deutlich Holz und Röstaromen, die aus den Fässern in den Wein übergegangen sind. Lagert der Wein dann noch 2 Jahre in der Flasche ist vollendeter Trinkgenuss gegeben.