

Spätburgunder des Jahrgangs 2006 mit charaktervollem Körper

Feinherbes Bukett und tiefe Frucht

Müllheim/Markgräflerland – Manche kritische Bewertungen des Rotweinjahrgangs 2006 haben wieder einmal bewiesen, dass der Wein wirklich erst zu beurteilen ist, wenn er ausreichend Zeit zum Ausbau hatte. Denn der sonnige Oktober hat vieles von dem aufgeholt, was Petrus den Winzern im Spätsommer vorenthielt. Die rigorose Qualitätspolitik von Andrea Engler war dafür verantwortlich, dass nur sehr wenige Trauben am Stock reifen konnten die dann noch ein exzellentes Ausgangsmaterial bedeuteten. Gegenüber den filigraneren Weinen des Jahrgangs 2004 und 2005 überzeugen die Rotweine des Jahrgangs 2006 durch eine tiefgründige Farbe und eine intensive Frucht. Der 2006 QbA Spätburgunder trocken aus der Lage Müllheimer Pfaffenstück des Markgräfler Weingutes Hans Engler ist ein kraftvoller Vertreter dieses Jahrganges und beweist erneut, dass die Individualität der Jahrgangscharakteristika ein besonders attraktives Kennzeichen der deutschen Weinbaukultur ist. Dieser Spätburgunder wurde klassisch circa 14 Tage auf der Maische vergoren und anschließend erfolgte der biologische Säureabbau. Nach zehnmonatiger Reifung im weingrünen, großen 4500-Liter Holzfass wurde er auf Flasche gefüllt und zum Jahreswechsel in den Verkauf genommen.

In der Farbe schimmert er dunkel-rubinrot mit violetten Reflexen. Das feinherbe Bukett entfaltet nach ausreichender Belüftung eine Aromavielfalt, die den Wein auch als Begleiter von feinen Speisen prädestiniert. Neben Kirsche, Rosenblättern und einer leichten Note von hellroten Früchten wie Himbeere finden sich auch Anklänge an Waldunterholz, Trockenpflaumen und Gewürze wie Wacholder und etwas Zimt. Die saftige Frucht wird unterstützt durch deutliches Tannin, so dass er mit kräftigen Fleischgerichten wie Wild oder Federwild ebenso harmoniert wie mit Nudeln oder Pilzen. Lagerfähigkeit ca sechs bis sieben Jahre.

Preis ab Weingut: 5,90 Euro

www.weingut-engler.de