

Attraktive Balance

Gutedel 2007 Spätlese trocken - Subtile Frucht und nachhaltiger Abgang

Müllheim – Der Gutedel glänzt in der Regel als ein moderner und feiner Kabinett, der mit seiner fruchtigen Eleganz ein superber Begleiter sommerlicher Atmosphäre ist. Der trockene Gutedel als Spätlese wurde bisher eher selten erzeugt und galt auch nicht unbedingt als Aushängeschild der Weinbauregion Markgräflerland. Im fabelhaften Jahrgang 2007 war die Situation eine völlig andere. Die enorm lange Vegetationsperiode und der insgesamt ausgeglichene Witterungsverlauf sorgten für perfekt gesundes Erntegut. Für den Gutedel besonders vorteilhaft waren aber auch die im Herbst eher kühlen Nächte, die das richtige Maß an notwendiger Fruchtsäure in den Trauben beließen. Beim Weingut Engler zählt er stets zu den Kreszenzen aus dieser alten Rebsorte, die viele Nuancen aufweist, die diese Markgräfler Spezialität in bester Lage und bei naturschonendem Ausbau entfalten kann. Die trockene Spätlese vom Müllheimer Reggenhag wurde Ende Oktober geerntet, kühl vergoren und verfügt durch einen ausreichenden Reifeprozess im Fass über eine angenehme Balance zwischen Säure und eleganter Struktur. Obwohl er bereits jetzt ausgesprochen schmackhaft ist, verfügt er über ein erstaunliches Potenzial zur längeren Reifung auf der Flasche. Die subtilen, fruchtigen und angenehm reifen Aromen mit Anklängen an Banane, Birne, Melone und Mandel verfügen über alle Charakteristika eines gehaltvollen Weins, der auch im Winter mundet. Der Gaumen wird charakterisiert durch eine angenehme Fülle, feine Mineralität und einen langen Abgang. Er passt, par excellence, ideal zu kräftigen Gemüsevorspeisen, hellem Fleisch und Fisch, gegrillt oder mit feiner Kräutersahnesauce. Die Lagerfähigkeit beträgt drei bis sechs Jahre.

Alkoholgehalt 12,5 Grad, Säure 5,4 Promille und Restzucker 2,2 g/l

2007er Müllheimer Reggenhag Gutedel Spätlese trocken
Preis ab Weingut: 7,00 Euro

www.weingut-engler.de