



Deidesheimer Herrgottsacker Spätburgunder 2020

Producent: Spindler Lindenhof
Område: Pfalz
Land: Tyskland
Alkohol: 13,0
Drue: Spätburgunder

Denne herlige Spätburgunder fra Herrgottsacker-marken lige nord for byen Deidesheim er her i den fremragende årgang 2019 vel den bedste udgave af vinen, som vi til dato har haft.

Hvor Spindler Lindenhoffs [almindelige Spätburgunder](#) bare er så uhyggeligt nemt drikkelig, fremstår denne med mere dybde og større kompleksitet, der dermed også tilgodeser den mere eftertænksomme vindrikker.

Herrgottsacker-marken ligger i 120-180 meters højde og er eksponeret mod øst i beskyttelse af Palatinate-skoven mod vest. Jordbunden er varierende med både ler, grus og kalksten, hvorfor marken kan frembringe noget forskellige stilarter af vine.

Al høst og den efterfølgende selektering foregår med håndkraft, hvorefter vinen lagres et år på store fade af ældre dato og 1 år på barrique.

Vinbeskrivelse:

Deidesheimer Herrgottsacker Spätburgunder er et klokkeklart eksempel på, hvor fantastiske Pinot Noir-kvaliteter, der findes her i Pfalz - især når man tager prisen i betragtning, da lignende kvaliteter i Bourgogne ville koste langt mere!

Vinen fremstår rød, transparent i glasset med intense og super-charmerende aromaer af jordbær, røde kirsebær, skovbund, lakrids og diskrete krydrede elementer. Forfriskende og elegant smyer den sig uimodståeligt over tungen med sin fløjlsbløde tekstur kombineret med den sprøde, forfriskende



syre og velsmurte tannin, der gør den så imponerende kompleks.

Nyd denne prisbasker af en Spätburgunder lettere afkølet til lyst kød og retter med svampe i 5-8 år fra høståret.

Druesammensætning:

Spätburgunder

Beskrivelse af producenten

I den smukke Pfalz-region har familien Spindler dyrket vin i den lille by Forst i de sidste 400 år.

Vingården Lindenhof er i dag ejet af Peter Spindler og hans søn Timo, som er ansvarlig for driften.

11 hektar er tilplantet med vin. Herfra produceres der krystalklare, mineralske og hudløst ærlige hvidvine, som hver især afspejler den enkelte mark, de kommer fra. Jordbunden på de forskellige marker er præget af en varierende andel af sandsten, basalt og kalksten, hvilket giver de enkelte vine deres særlige unikke karakter.