

# Weinexpertise

---

<b>Weinnummer</b>	23
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Bezeichnung</b>	Spätburgunder trocken
<b>Inhalt</b>	0,75l
<b>Alkohol</b>	13,0 %vol
<b>Restzucker</b>	3,5 g/ltr.
<b>Säure</b>	4,3g/l
<b>Weinart</b>	Rotwein
<b>Rebsorte</b>	Spätburgunder
<b>Qualitätsstufe</b>	Qualitätswein b. A.
<b>Verschlussart</b>	Kunststoffstopfen
<b>Trinktemperatur</b>	16°C - 18°C



Moselstr.44  
56814 Ernst

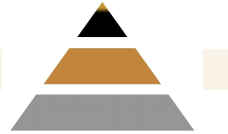
Fon 0 26 71 / 73 45

Fax 0 26 71 / 73 47

[www.ferienweingut-zenz.de](http://www.ferienweingut-zenz.de)

[info@ferienweingut-zenz.de](mailto:info@ferienweingut-zenz.de)

<b>Einordnung in unserer Qualitätspyramide</b>	Lagenweine mit Rebsorte
	Rebsortenweine
	Cuvée



---

## Der Jahrgang

Der Weinjahrgang 2018 war für alle eine große Überraschung.

Das Frühjahr war gekennzeichnet von viel Sonne und Trockenheit. Auch der Sommer brachte nicht die erhofften Mengen an Regen. Nur ab und an gab es mal einen kleinen Schauer.

In der Erntezeit waren die Tages- und Nachttemperaturen sehr unterschiedlich. Der hohe Unterschied der Temperaturen während der Reifezeit bewirkte eine gute Aromausbeute.

Die Ernte war qualitativ gut und die Erntemenge eher etwas höher als der Schnitt.

## Beschreibung

Der Spätburgunder (im internationalen Kontext auch Pinot Noir) ist die Rotweinrebsorte die am meisten an der Mosel angebaut wird. Auch bei uns ist die Rebsorte seit mehr als 20 Jahren fester Bestandteil im Sortiment.

Die Trauben wurden am 11.10.2018 mit der Hand geerntet. Im Weingut wurden die Trauben entrappt und im Verfahren der "offenen" Maischegärung vergoren. Nach 4 Wochen wurde der Jungwein von der Maische getrennt und der biologische Säureabbau eingeleitet.

Im August 2020 wurde der Wein gefüllt und für die Flaschenreife in den Keller gelegt. Somit ist der Wein nach ca. 2 Jahre der Reife im Verkauf.

Mit den leichten Tanninen und etwas Gerbstoff eignet sich der Rotwein besonders zu Käse und zu rotem Fleisch. Der Wein unterstreicht das Essen ohne zu dominant zu sein.