



Winzerhof Burrlein - Schlossportal Spätburgunder Trocken

Proefnotitie: Een moderne Pinot Noir met aroma's van zure kers, braam en ceder, met een etherische koelte. Prachtige kruidigheid van jeneverbes en piment.

Druivensoort(en):	100% Spätburgunder
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Franken
Type sluiting:	Schroefdop
Type wijn:	Stil - rood - droog
Alcoholpercentage:	13%
Wijnstijl:	Modern & kruidig
Segment:	Single vineyard - Grosse Lage



Smaakprofiel: Deze wijn presenteert zich als een moderne en elegante Spätburgunder met een frisse, verfijnde complexiteit. In het bouquet komen aroma's van zure kers en rijpe braam naar voren, omgeven door een delicate, bijna etherische koelte die zorgt voor een heldere, precieze structuur. In de mond blijft de fruitigheid harmonieus samenkomen met zachte tannines, subtiele kruidigheid en een levendige zuurgraad. De wijn is mooi in balans, veelzijdig inzetbaar aan tafel en eindigt met een uitgesproken, licht kruidige afdrank. Dankzij zijn jeugdige frisheid en verdere rijpingspotentieel wordt aangeraden de wijn circa 12 uur voor het schenken te decanteren.

Productiemethode: De rijpe druiven worden direct na de oogst ontsleed en zacht gekneusd, waarna de most vier dagen bij 8 °C wordt gehouden voor maximale aromatische extractie. De gisting vindt plaats op de schillen, gevolgd door een zorgvuldige persing. De jonge wijn rijpt daarna 16 maanden in 225-liter barriques, wat structuur en complexiteit toevoegt. Aansluitend rust de wijn nog eens 16 maanden op fles, waardoor hij verder verfijnd en zijn elegante Spätburgunder-karakter volledig kan ontwikkelen.

Wijn & spijs: Past goed bij lever, wildgerechten, gebakken vlees met schorseneren en fondue.

Ideale drinktemperatuur: 17-18°C

BURRLEIN. EINFACH. WEIN.

Het verhaal achter de wijn:

Wij zijn trots de eeuwenoude wijngaarden van Burrlein te mogen vertegenwoordigen: karaktervolle percelen in Mainstockheim, waar Jutta en Frieder met hun partners op authentieke, kleinschalige grond wijn maken met toewijding en een focus op kwaliteit — een traditie die al sinds 1904 voortleeft.

De wijnen van onze Schlossportal-lijn zijn net zo indrukwekkend als het portaal van kasteel Mainstockheim. Ze vormen de kroon op het werk van Burrlein!