



Spätburgunder QbA

Thomas Seeger

Thomas Seeger ist einer der großen Pinot Noir-Winzer Deutschlands. Er war einer der ersten in Deutschland, der französische Klone mit kleinen, lockerbeerigen Trauben gepflanzt hat, deren Weine ob ihrer dickeren Schale und ihrer kleinen Beeren dunkler als andere ausfallen in der Farbe und auf der Zunge dichter und kompakter wirken in der Gerbstoffsubstanz.

Schon sein »einfacher« Spätburgunder sticht in seiner Preisklasse einsam heraus aus dem deutschen Pinot-Kontext, der auf diesem Preisniveau doch meist leicht, hell und eher harmlos ausfällt. Hier stammt er von relativ jungen Reben, die auf kalkigen Lehmböden auf einem Sandsteinsockel stehen. Thomas Seeger hat durch entsprechende Bewirtschaftung im Laufe der Jahre den Humusanteil im Boden so steigern können, daß die Reben auch im Jahrgang 2023 noch ausreichende Wasser- und Nährstoffversorgung vorfanden, also nicht unter Trockenstress litten. Deshalb fällt dieser Basis-Spätburgunder trotz rekordverdächtiger Trockenheit erfreulich saftig, frisch und geschmeidig aus, wirkt geradezu charmant und zugänglich. Obwohl er auch dicht und beerig würzig daherkommt, ist er schon jung gut zu trinken. Niedrige Erträge und bewußt schonende Weinbereitung, die die Beschaffenheit der dicken Beerenschalen in der Extraktion gekonnt zu berücksichtigen weiß, sorgen für Saft und Kraft im Mundgefühl, zugleich aber auch für eher frucht- als bodengeprägtes Spiel. Wer zarte Finesse im Spätburgunder sucht, ist hier fehl am Platz. Thomas Seeger mag es dicht, saftig und vollmundig und so bietet schon sein Einstiegs-Spätburgunder wohltuende Fülle in der für ihn typischen attraktiv beerigen Frucht.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch (nicht zertifiziert)

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | ohne Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: keine

pH-Wert: 3,66

0,75l

DBR23320



www.weinhalle.de