

2015 Spätburgunder Réserve Dalsheimer Bürgel Weingut Uhinck - Steigerhof | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Pinot Noir
Geschmacksbild:	trocken
Alkoholgehalt:	14.0%
Ausbau:	48 Monate Barrique
Weinbau:	Lutte Raisonée
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Preis:	CHF 27.00 – 75cl

Bürgel zählt zu den drei Spitzenlagen der Weinbaugemeinde Flörsheim-Dalsheim. In den südlich ausgerichteten Weinbergen ruht eine dicke, steinige Schicht aus dunklem Löss auf felsigem Kalksteinuntergrund. Insbesondere Burgundersorten fühlen sich hier wohl und bringen körperreiche Weine hervor.

Uli Uhinck weiss sehr gut, mit Rotweinen umzugehen. Darüber hinaus folgt er in der Weinbereitung lieber seinem Bauchgefühl, als bedingungslos die gängigen Praktiken zu adaptieren – schliesslich ist er Herr im eigenen Haus. Und wenn er es für das Richtige hält, seinen Top-Spätburgunder für ungewöhnlich lange, 48 Monate im Barrique Fass reifen zu lassen, dann macht er das einfach – und die Resultate geben ihm Recht.

Dieser opulente Pinot aus dem kraftvollen Spitzenjahrgang 2015 beeindruckt durch unglaubliche, sortentypische Aromenpräsenz mit Noten von reifen Waldbeeren, roter Pflaume, mediterranen Kräutern und getrockneter Orangenzeste, unterlegt von feinen Fassnoten, die an Zedernholz und geröstete Haselnüsse erinnern. Ein unglaublich langer Wein, bei dem sich durchaus der Umweg über die Dekantierkaraffe lohnt.

Der Spätburgunder Bürgel glänzt vor allem in der Rolle des Speisenbegleiters, wo er sowohl neben gegrilltem Fleisch, als auch winterlichen Schmorgerichten eine gute Figur macht. Wer lediglich den Tag mit einem tiefgründigen Glas Rotwein zelebrieren möchte, kann dieses Erlebnis auch einfach mit einem kleinen Stück Hartkäse abrunden.