



Spätburgunder "Engertstein" 2022

Jürgen von der Mark



Artikel Nr.	30010
Land	Deutschland
Herkunft	Baden, Tuniberg, südlich des Kaiserstuhls
Rebsorte	Spätburgunder (100%)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	Handlese, offene Maischegärung von 14-21 Tagen, 12-15 Monate auf der Hefe gelagert in neuen und gebrauchten Barriques
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Die für den Spätburgunder typische Kirschfrucht gibt ihm Frische. Am Gaumen zeigt er viel Schmelz und Kraft und ist dennoch elegant und nachhaltig. Der Einsatz von neuem Holz ist angenehm erkennbar.
Über den Winzer	Jürgen von der Mark hat seit 2003 am Tuniberg bei Freiburg eine alte Spätburgunder-Anlage mit 35-jährigen Reben gepachtet. Diese wurde 2004 um eine zweite Altanlage erweitert, heute hat Jürgen von der Mark, übrigens Deutschlands erster Master-of-Wine, 1 Hektar Reben. Klein, aber fein, lautet die Devise: Fasziniert von burgundischen Vorbildern strebt Jürgen von der Mark Weine mit Balance und Finesse an. Sein Hauptaugenmerk liegt auf optimaler Weinbergsarbeit. Die Vinifikation erfolgt unter der Maxime minimaler Intervention. Nach dem Barriqueausbau wird der Wein ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.