

## 2022 Oberstenfelder FORSTBERG



### VDP.Grosses Gewächs

Wein-Nr:	800-22
Alkoholgehalt:	13,0%
Säure:	5,0 g/l
Zucker:	2,0 g/l
Passt zu:	Gebatene Entenbrust mit Sauerkirschen und Selleriepüree, Geschmorte Kalbsbäckchen mit Maronen
Trinktemp.:	16-18°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Sorte:	Spätburgunder
Boden:	Bunter Mergel mit Lehmboden
Ausbau:	Kaltmazeration, kräftige und lange Maischegärung, Ausbau 12 Monate in neuen und gebrauchten 300l Tonneaux, 10 Monate im großen Holzfass, unfiltriert abgefüllt, danach 14 Monate Flaschenreife

In klassischem Rubinrot leuchtet dieser Pinot Noir und verströmt ein vielschichtiges Bouquet aus reifer Kirsche, Brombeere, Minze und Mandel, begleitet von weißen Pfefferanklängen, Thymian und Wiesenkräutern. Subtile Noten von Marzipan, nassem Stein sowie feine Röstaromen und dunkle Gewürze verleihen der Nase zusätzliche Tiefe.

Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und zugleich samtig, getragen von einer beeindruckenden Konzentration und einem weit gefassten, dennoch präzisen Tannin-Netz. Mineralische Säure und lebhaft, feste Tannine verbinden sich zu einer spannungsvollen, aber niemals massiven Struktur, die Saftigkeit und Finesse perfekt austariert. Die Aromen des Bouquets setzen sich eindrucksvoll fort und entfalten sich zu einer „Pinot-Noir-Supernova“ aus Waldbeeren, Kräutern und feiner Würze.

Noch jung, aber bereits von großer Ausdruckskraft, besitzt dieser Pinot enormes Entwicklungspotenzial. Der Nachhall ist lang, elegant und nuanciert – ein Wein von außergewöhnlicher Strahlkraft und Tiefe.

James Suckling: 98 Punkte  
Fallstaff: 95+ Punkte



VDP. DIE PRÄDIKATSWINGÜTER

