

# Weingut Maibachfarm, Burggarten Spätburgunder 2016

**Producent:** Weingut Maibachfarm

**Geografi:** Ahr dalen,  
Tyskland.

**Årgang:** 2016

**Normalpris:** 419,-

**Medlemspris:** 380,-

**Måned:** Januar, 2023

Topvinen i box'en, fra en af Ahr dalens bedste marker samt med lidt år på bagen. Marken Burggarten er godt 14 hektar og er af VDP tildelt højeste klassificering som en Grosse-Lage mark.

På trods af det er en lille mark, har den en stor diversitet i jordbundsforholdene.

Det spænder over sandsten, lerholdig jord og mørk vulkansk aflejring/småsten.

Det betyder også der godt kan være forskel på hvordan vinene udtrykker sig alt efter hvor den enkelte producent har sine parceller. Maibachfarm's stokke står i jord med stor andel vulkansk basalt, som Alexander i korte træk mener fremmer elegance og frisk frugt.

## **Lidt om vinene →**

Alt kvalitetsvin starter i marken, hvor lave udbytter på hhv. 40 for Ahrweiler og 25 hektoliter pr hektar for Burggarten, vidner om ekstrem skarp drueselektion.

I kælderen arbejder man med spontangæring på åbne tanke for Ahrweiler og fade for Burggarten.

Ahrweiler gennemgår koldmaceration og ligger på franske fade i 18 mdr, her både nye og ældre fade. Burggarten er udelukkende baseret på "free-run-juice", altså den saft der løber fra af sig selv under maceration og gennemgår altså ikke presning. Den ligger efterfølgende 13 mdr på 100% nye franske fade.



Maibachfarm med vinkælderen helt ovre til venstre, bygget i 2003.

## **Hvordan smager den?**

Skal have luft, gerne 2 timer på karaffel. Så åbner den med kirsebær, finsk lakrids og soya i næsen.

Kølig og balanceret i munden med modne skovjordsbær, mineralsk kerne og salt intensitet som cashewnødder vendt i soya. Der er også struktur med frisk syre og et lille tanninbid til sidst

## **Drik den til**

Den kan sagtens nydes for sig og drikker godt på egen hånd, men der også struktur og dybde nok til mad. Kør på de noter der er vinen; duruc-gris marineret i soya og har også nok frugtkoncentration til at du kan bruge lidt sødme i marinaden. Måske bare med grillet grønt nu det er januar :)