



Eichberg Spätburgunder 2023

Un vin complexe et de caractère, marqué par un fruit sombre et une fine touche épicée. Le nez révèle la prune mûre et la griotte juteuse, accompagnées d'une subtile nuance presque fumée de pierre à fusil, de notes délicates de tabac et d'une pointe de bois finement intégré. En bouche, il se montre à la fois élégant et tendu, porté par une acidité vive et stimulante qui apporte fraîcheur et dynamisme. Le boisé reste en arrière-plan et souligne avec finesse la structure et la profondeur du vin. Un vin expressif, équilibré, épicé et à la longue persistance.

Producteur	Weingut Peter Wagner
Type d'article	Vin rouge
Pays	Allemagne
Région	Baden
Appellation	QbA
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Spätburgunder
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323576
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Boeuf Bourguignon, Plats mijotés, Agneau, Bœuf



Vinification

Ce vin est élevé pendant 18 mois en barrique sur lies complètes.

Terroir

Les vignes poussent également sur des sols de loess, de téphrite (roche volcanique) et de carbonatite (un type rare de roche magmatique). Le Kaiserstuhl est considéré comme géologiquement exceptionnel, car les roches volcaniques y rencontrent des intrusions carbonatitiques. C'est précisément cette diversité qui rend les sols - et par conséquent les styles de vins de la région - si particuliers.

Histoire





Jeune, précis et résolument indépendant, Peter Wagner fait partie des vignerons les plus passionnants de la nouvelle génération du Kaiserstuhl. Après des études à Geisenheim et plusieurs années en tant que maître de chai au prestigieux domaine Franz Keller, il fonde son propre domaine à Oberrotweil en 2017. Dès les premiers millésimes, il attire l'attention à l'échelle nationale et reçoit le prix de la « Révélation de l'année ». Ses vins incarnent un style moderne du Kaiserstuhl : élégant, minéral et profondément marqué par leur origine plutôt que par la surmaturité ou la puissance.

