



Bietighöfer Dark Chocolate Reserve Pfalz BIO

Description

Domein

De familie Bietighöfer teelt al sinds de 17e eeuw wijn in de gemeente Billigheim-Ingenheim in de Zuid-Pfalz. Het wijndomein zelf werd echter pas in 1976 opgericht. Vandaag de dag bestaat het domein uit ongeveer 32 hectare wijngaarden op de zuidelijke wijnroute. Ongeveer 60% van de productie bestaat uit rood, de andere 40% is wit. Stefan Bietighöfer bracht een frisse wind door de wijnmakerij. Hij heeft het domein omgebouwd tot biodynamische wijnbouw en is ook Demeter gecertificeerd sinds de wijnoogst van 2017. Een terugkeer naar oude waarden, oriëntatie op de biologische, natuurlijke ritmes, worden authentieke wijnen gecreëerd die uniek en individueel zijn in expressie, diepte en complexiteit. De stijl is duidelijk, op scherp, ver van elk dogmatisme en veel laissez-faire.

Omschrijving

De Bietighöfer Dark Chocolate Réserve dry is een spannende rode wijn cuvée van Stefan Bietighöfer. Pinotage, Cabernet Sauvignon en Pinot Noir gecombineerd en gevinifieerd tot in de perfectie. De kleur is robijnrood met violette reflecties. De neus wordt gedomineerd door donkere bessen, heeft een volle body en wordt afgerond met vanille en peperkoekkruiden. In de mond, een stevige tannine, rond en fruitig. De donkere chocolade is gewoon leuk en een geweldige metgezel bij het eten.

Bedruiving

Spätburgunder (= Pinot Noir), Pinotage, St. Laurent

Rijping

12 maanden gerijpt in gebruikte barriques.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Licht rood

PRODUCT TAG

1. Duitsland
2. Licht rood
3. Pfalz
4. rood
5. wijn

PA BEDRUIVING

1. Pinot Noir
2. Pinotage
3. St. Laurent

PA DRINK-BIJ

1. barbecue
2. gegrild vlees
3. merguez

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2019

PA LANDEN

1. Duitsland

PA STREEK

1. Pfalz