



FORUM PFALZ

GROSSER WEIN 2018 GROSSE WEINE



Weingut Langenwalter

2015 Der Goldberg, Weisenheimer Goldberg+A19

Dunkles Rot mit purpurnen Reflexen. Frische, leicht süßliche Würznoten von Vanille und etwas Bratapfel werden von eingelegten Pflaumen und sehr reifen Brombeeren begleitet. Unterlegt wird das Ganze von schokoladigen Tönen und etwas frisch gemahlenem Kaffee. Das Duftbild ist sehr opulent aber auch mit sehr ausgewogenen Komponenten. Im Mund sehr weich mit reifen, präsenten Tanninen und spürbarer aber milder Säure. Am Gaumen erinnert der Wein fast etwas an trockenen Rumtopf, der mit etwas Kakao abgerundet wird. (Dr. Steffen Michler, www.weinsensorik.de)

Der weiche, süßwürzige, zugleich aber auch sehr trockene Wein passt schön zu süßlichem Fleisch. Hier zur konfierten Gans mit Trockenfrüchten und Kartoffelknödel. Dazu ein leicht säurehaltiges Apfelrotkraut, dann ist der Abend perfekt.

(Dr. Steffen Michler, www.weinsensorik.de)

Weingut Langenwalter
info@weingut-langenwalter.de

FORUM PFALZ e.V

c/o MARCO GÖBEL · IN DER NAUROTH 2 · 67158 ELLERSTADT

+49 06237 T 923910 F 9239199 · INFO@FORUMPFALZ.DE · FORUMPFALZ.DE

VEREINSREGISTER-NR. 10531 · AG BAD DÜRKHEIM · VORSTAND MARCO GÖBEL · STEUER-NR. 31/660/3206/2

UST-ID-NR. 259 830 562