IDLER
WEINGUT

2025 2-Village
SPÄTBURGUNDER TROCKEN

CHARAKTER GEHEIMNISVOLL | WALDIG | VIELSCHICHTIG

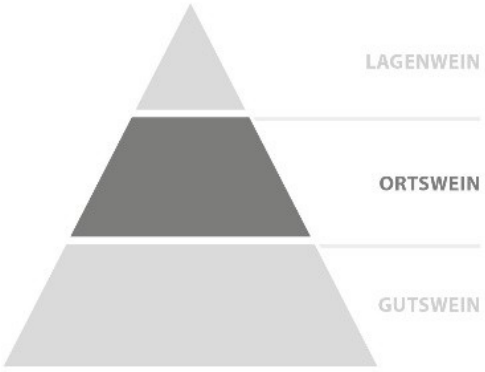
Dieser Spätburgunder lädt dazu ein, tiefer einzutauchen. Wie ein tiefer Brunnen, der gluckernd seine Geheimnisse preisgibt. So eröffnet er sein Aromenspiel zunächst mit hellen roten Beeren, allen voran der frischen roten Johannisbeere. Doch hinter diesem fruchtigen Auftakt verbirgt sich weit mehr: erdige Würze und kühler Feuerstein geben erste Hinweise auf seine Tiefgründigkeit. Nach und nach treten harzige Tannennadeln und waldige Noten hervor, während sich im Hintergrund eine feine hefige Nuance bemerkbar macht. Ein vielschichtiger Duft, der nicht alles auf einmal verrät, sondern neugierig macht. Am Gaumen begrüßt er die Zungenspitze mit einer feinen Säure, der sich ein Hauch von Süße und saftiger Beerenfrucht anschließt. Doch kaum hat man sich in dieser fruchtigen Leichtigkeit eingerichtet, schlägt der Wein eine neue Richtung ein: Würzige, krautige Noten übernehmen das Zepter und verleihen ihm Kontur. Zug um Zug baut sich seine Kraft auf, entwickelt eine spürbare Haptik und lässt seine mineralische Seite aufblitzen. Dabei bleibt er stets lebendig und unaufdringlich, mit einem Trinkfluss, der zum nächsten Schluck verführt. Im Finale kitzelt er noch einmal die Zungenspitze und verabschiedet sich mit einer feinen mineralischen Spannung.

WURZELN

Die Spätburgundertrauben wachsen in den Gemarkungen von Endersbach und Strümpfelbach. Daher der Name 2-Village für die zwei Ortschaften in einem Wein verbunden.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Schwäbischer Landwein
Kategorie: Ortswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 12,0 % vol.
Restzucker: 3,0 g/l
Säure: 4,7 g/l
EAN-Code: 4262422960843
Trinktemperatur: 16-18°C
Optimale Trinkreife: 2026-2029
Abgefüllt: Sommer 2026



Wir arbeiten biologisch
DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft