

Weinexpertise



Ahr Frühburgunder trocken Mayschoss-Altenahr

viel Frucht, leichter Genuss

Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr - Ahr Frühburgunder

Der **Frühburgunder von Mayschoß-Altenahr** ist ein charaktvoller Vertreter dieser seltenen und traditionsreichen Ahr-Rebsorte. In den steilen Weinbergen rund um Mayschoß findet die frühreifende Burgundersorte ideale Bedingungen. Die kargen, von Schiefer geprägten Böden und das milde Mikroklima des Ahrtals verleihen dem Wein seine typische Verbindung aus **feiner Frucht, Würze und Mineralität**. Im Glas zeigt er sich in einem **leuchtenden Rubinrot**. Die Nase ist geprägt von **saftigen Kirschen, roten Beeren und dunkler Frucht**, ergänzt durch feine würzige und leicht balsamische Nuancen. Ein Hauch von **Dörrpflaume** sorgt für zusätzliche Tiefe und verleiht dem Wein einen angenehm reifen Charakter. Am Gaumen präsentiert sich der Frühburgunder **weich, saftig und elegant**, mit einer angenehm frischen Säure und **feinen, samtigen Tanninen**. Die konzentrierte Frucht bleibt dabei stets lebendig und wird von einer dezenten mineralischen Würze begleitet. Der Ausbau im **großen Holzfass** gibt dem Wein zusätzliche Harmonie und Struktur, ohne die feine Frucht zu überdecken. **Charakter:** elegant · saftig · weich · feinfruchtig · würzig **Aromen:** Kirsche · rote Beeren · dunkle Früchte · Dörrpflaume · feine Würze · Schiefermineralität **Speiseempfehlung:** hervorragend zu **Rebhuhn, Hase, Wildkaninchen, Geflügel und feinen Wildgerichten** **Serviertemperatur:** 15–17 °C **Kurz gesagt:** Ein typisch feiner **Ahr-Rotwein mit viel Frucht und wenig Schwere** – samtig, elegant und würzig, mit weichen Tanninen und der charakteristischen Mineralität des Ahrtals.

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	13% Vol.
Restzucker	2,5 g/l
Säure	5,3 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	WG Mayschoß-Altenahr, Ahrrotweinstr. 42, 53508 Mayschoß
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Rebsorte	Frühburgunder
Region	Ahr
Land	Deutschland
Geschmack	trocken