FORUM PFALZ

GROSSER WEIN 2015GROSSE WEINE

Weingut Hanewald-Schwerdt

2013 Zweihänder

Dunkles Rot mit orangenem Einschlag. Intensive fruchtig-würzige Ausprägung mit eingelegten Erdbeeren und Pflaumenmus auf der fruchtigen Seite. Über die Frucht schwebt eine feine Wolke frisch gemahlenen Kaffees mit zarten Lakritz und Pimentnoten. Im Hintergrund kommen leichte vegetabile Noten von gerösteter, roter Paprika zum Tragen. Im Mund erst weich, dann zeigen sich bei milder Säure deutlich kräftige Tannine, die den ganzen Mund auskleiden. Am Gaumen wirkt die Frucht frischer und erinnert an Kirsche. Dazu kommen Kaffee und Piment, die bis lange im Nachhall bleiben.

Der weiche Wein verträgt viel, aber die Gerbstoffe wollen gebändigt sein. Geschmorte Kalbsbäckchen in dunklem Wurzelsud mit Apfelrotkraut und Schupfnudeln.

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

Weingut Hanewald-Schwerdt
info@hanewald-schwerdt.de