



Philipp Aufderheide



Esclusiva Italia

- 🏠 35.000
- 10 ha: Pinot Noir, Pinot Meunier
- 1 ha: Riesling, Müller Thurgau e Silvaner
- *** **Coltura Biologica** ***



2021	Buntsandstein Spätburgunder	Rosso	Secco	tappo Stelvin
2020/21	Großheubach Alte Reben Spätburgunder	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2021	Klingenberg Alte Reben Spätburgunder	Rosso	Secco	
2020/21	Großheubach Bischofsberg GG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020
2021	Bürgstadt Hunsdrück GG	Bianco	Secco	aprile 2024
2020/21	Klingenberg Schlossberg GG	Rosso	Secco	2021 a esaurimento 2020

CRISTALLI DI PINOT NOIR

La Viticoltura è presente a Klingenberg dal XIII secolo. L'azienda è stata fondata nel 1912. Dal momento che l'azienda coltiva alcuni dei vigneti storicamente più grandi per il Pinot Nero, ha deciso di concentrarsi su ciò che funziona meglio per loro: il Pinot nero biologico. La scelta è stata di specializzarsi in Pinot nero in uno stile puro, fruttato, elegante, di bassa gradazione e con molta mineralità. Tutti i vini sono secchi e invecchiati in rovere di Franconia. I diversi vini mostrano la differenza del loro terroir e delle specificità del vigneto.

“Sulle terrazze del Klingenberg, si coltiva biologicamente un Pinot Noir puro e minerale che matura in botti di rovere di Franconia.” - Falstaff Wein Guide 2023



Buntsandstein Spätburgunder

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 3 - 25 anni
- 🍷 Raccolta manuale; fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 2.000
- 🍷 4 anni
- 🍷 Filetto di maiale, frittura di pesce, grigliata mista.
- 🍷 Naso chiaro ed elegante, bacche rosse e note erbacee. Frutto chiaro e succoso con uno stile minerale fresco. Finale deciso, elegante e fruttato.
- ♥ Tutti i giorni Spätburgunder!



Großheubach Alte Reben Spätburgunder

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 oltre 25 anni
- 🍷 Vigneti con vecchie viti a Großheubach. Raccolta manuale; fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura per circa 15 mesi in botti di rovere di Franconia prima di essere imbottigliato.
- 🏠 4.000
- 🍷 8 - 10 anni
- 🍷 Grigliata di agnello e capretto.
- 🍷 Freschezza, mineralità, note di ciliegia e bacche rosse e nere. Succoso, fresco ed elegante, buona persistenza.
- ♥ La purezza!



Klingenberg Alte Reben Spätburgunder

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 oltre 25 anni
- 🍷 Viti vecchie. Raccolta manuale, fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 3.000
- 🍷 8 - 10 anni
- 🍷 Bistecche alla griglia, risotti classici.
- 🍷 Al naso mineralità terrosa, note fini di ciliegia e frutti di bosco scuri. Succoso, fresco ed elegante, al palato con un frutto seducente e levigato, circondato da una fine acidità tonificante.
- ♥ La mineralità!



Großheubach Bischofsberg GG

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 30 anni
- 🍷 Viti vecchie dei ripidi terrazzamenti del Großheubach Bischofsberg; raccolta manuale, fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 1.000
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Verdure arrostate, piatti di pollo come Coq au vin, formaggio a pasta molle.
- 🍷 Frutta fresca, ciliegie e frutti di bosco. Tannini fini, persistente. Finale deciso e fine speziatura. Solidissimo.
- ♥ I Vescovi bevevano bene!



Bürgstadt Hunsdrück GG

- 🍇 Pinot Noir 100%
- 🌿 35 anni
- 🍷 Raccolto a mano, fermentato spontaneamente, maturato in botti di rovere regionale (quercia della Franconia).
- 🏠 500
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Piccione, selvaggina.
- 🍷 Al naso ciliegia matura, sambuco e prugne, frutta matura, tannini presenti, note leggermente pepate, ginepro. Persistente, bella profondità. Finale concentrato, aspro, succoso e speziato.
- ♥ La stoffa dei tannini.



Klingenberg Schlossberg GG

- 🍇 Pinot Noir 100 %
- 🌿 35 anni
- 🍷 Il settore più pregiato del Klingenberg; raccolta manuale, fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti; matura in botti di rovere di Franconia.
- 🏠 1.000
- 🍷 oltre 15 anni
- 🍷 Formaggio e fonduta, piatti di selvaggina alla griglia.
- 🍷 Bacca rossa con aromi vegetali, leggermente grassi, mineralità, capperi, origano e un pizzico di pepe.
- ♥ La nobiltà!