



2022

Spätburgunder ★★

QbA trocken

im Holzfass gereift



Spätburgunder



Exzellenter Wein aus stark ertragsreduziertem Anbau. 60 Liter pro Ar (100 m²) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 13 % vol. Alkohol

Restzucker 4,8 g/l

Gesamtsäure 4,5 g/l



Stuttgart



Im Mund ist dieser Wein sehr weich und rund und besticht durch eine dezente Gerbstoffstruktur. Kaum wahrnehmbar ist der Geschmack von Mandeln. Geschmacklich im Vordergrund stehen Kirsch- und rote Beeren-Aromen. Im Abgang zeigen sich zusätzlich zarte Karamell-Anklänge. Ein sehr typischer Spätburgunder.



In der Nase erinnert dieser Wein an Johannisbeeren und sehr dezent an Kräuter. Auch zeigt sich ein zarter Duft von gedörrten Pflaumen.



Dunkles Fleisch mit viel Soße, Rouladen.



Trinktemperatur 16 – 18 °C



Kühl bei gleichbleibender Temperatur lagern. Nicht der direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.



Enthält Sulfite. Das Auskristallisieren von Weinstein ist eine natürliche Reifeerscheinung. Weder Weinstein noch Depot wirken sich negativ auf Geschmack und Geruch des Weins aus.