



2019

"Hanß Christian 1657"

Spätburgunder ★★★

QbA trocken

im Barriquefass gereift



Spätburgunder



Absolutes Spitzenprodukt aus besonderen Lagen in herausragender Qualität. Ertragsreduzierung auf 50 Liter pro Ar (100 m²) Anbaufläche.



Vorhandener Alkoholgehalt: 14,5 % vol. Alkohol
Restzucker: 0,6 g/l
Gesamtsäure: 5,6 g/l



Stuttgart



Die durch den Geruch versprochene Intensität besticht auch am Gaumen. Wunderbare Beereneromen begleitet von Heu- und Kräuternuancen bilden den ersten Eindruck auf der Zunge. Dieser wird im Weiteren durch Röst- und Eichenholzaromen ergänzt und durch dezente Noten von dunkler, kräftiger Schokolade vervollständigt. Durch die weichen Gerbstoffe, die zugleich an feine Kaffeearomen erinnern, bleibt dieser kräftige Spätburgunder sehr lange am Gaumen präsent.



Dieser sehr kräftige Spätburgunder verwöhnt bereits in der Nase mit Aromen von Sauerkirschen und gedörrten Pflaumen, die zusammen mit den Röstaromen und Noten von Eichenholz einen wunderbaren Duft mit geballter Intensität aus dem Glas steigen lassen, bevor überhaupt der erste Schluck genossen wird.



Wild, Lamm, Rind, Schmorgerichte, gut gewürzter Fisch, Weißschimmelkäse.



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.