

2016 Spätburgunder Rotwein QbA trocken



Wussten Sie, dass der Spätburgunder zu den frühesten aus Wildreben ausgelesenen Sorten zählt? Im Jahr 884 soll Kaiser Karl III. ihn bereits an den Bodensee gebracht haben. Im 16. Jahrhundert stand er dann vermutlich auch in der Pfalz.

Er ist der Jüngste von unseren drei Spätburgunder Rotweinen und fruchtiger Vertreter seiner Gattung. Mit circa zwei Millionen Jahren entsprechend jung ist auch der von Lösslehm geprägte Boden auf dem seine Reben wachsen. Wegen seiner dünnen Beerenhaut muss er stets behutsam behandelt werden. Drum ernten wir seine aromareichen Trauben mit viel Umsicht und sorgen für einen schonenden Transport. Auch bei der Verarbeitung gehen wir sensibel und mit viel Sorgfalt vor. Einige Tage vergärt unser Spätburgunder ganz traditionell auf der Maische bevor er im Edelstahlfass ausgebaut wird. Wenn Sie ihn dann in ein Stielglas füllen und er sich mit rubinroter Farbkraft im Kelch Platz verschafft, erspürt ihre Nase wie sich Akzente von feiner Himbeere geschickt mit leicht minzigen Noten verbinden. Elegant, harmonisch und ausdrucksstark, beinahe imposant macht er sich auf der Zunge breit und versteht es Jahr für Jahr unsere Kunden mit seiner herrlich samtig-fruchtigen Art und seiner weichen und angenehmen Tanninstruktur zu beeindrucken.

Der stilvolle Auftritt unseres Spätburgunders bereichert jedes Schmorgericht. Zu Kalbsbrust, Boeuf Bourguignon oder dem berühmten Coq au vin gibt es kaum etwas Passenderes! Außerdem verbinden sich seine fruchtig nuancierten Aromen perfekt mit Weißschimmelkäse wie Camembert oder Brie und verschmelzen dabei zu einem fast himmlischen Genuss.

veredelt

Trinktemperatur	14 - 16 °C
Alkohol	13,5 %vol
Restsüße	0,7 g/l
Säure	5,2 g/l
Art.-Nr.	n° 4
Füllmenge	0,75 l
Allergenhinweis	Enthält Sulfite