



SPÄTBURGUNDER

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 1803



DE-ÖKO-003

Spätburgunder, auch als Pinot Noir bekannt, ist eine der gefragtesten Rebsorten der Welt. Auch in Deutschland gelingen feine, elegante und fruchtbetonte Rotweine, die an Komplexität und Spannung ihresgleichen suchen.

88° Oechsle. Klassische Maischegärung über 12 - 22 Tage, biologischer Säureabbau, Ausbau im 225 Liter Barrique und im 500 Liter bis 640 Liter Fass.

Opaques Rubin im Glas. Feinwürziges, leicht rauchiges Bukett. Herzhaft-fruchtiger Geschmack mit Anklängen von Pflaume, Schokolade und Kirsche.

Ein „Allroundtalent“ von hellem Fleisch über Geflügel bis zum Braten. Aber auch zu mildem Käse oder Quiche hervorragend.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Spätburgunder
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l.
Säure:	4,5 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2027
Serviertemperatur:	18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite