



# 2017 Spätburgunder \* \* \* trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 2155

## Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Kirschrot mit leichten Reflexen.
- \* **Aroma:**  
Ausdrucksvolles, intensives Fruchtbukett von Erdbeeren und Brombeeren gepaart mit einer Barrique-Aromatik (Röst- und Raucharomen, Kaffee-Noten). Würzige Komponenten ergänzen das Geruchsbild perfekt.
- \* **Weincharakter:**  
Elegant und vielschichtig präsentiert sich dieser Spätburgunder. Ein sehr dichter und komplexer Rotwein mit einer kräftigen Tannin-Struktur.
- \* **Weinausbau:**  
Dieser Wein wurde Traditionell 2 Wochen Maischevergoren. Anschließend Ausbau im neuen und gebrauchten Barrique für 18 Monate.
- \* **Empfehlung:**  
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 – 18 Grad Erleben Sie diesen Spätburgunder zu einem Geschmorten Rehrückenfilet oder anderen Wildgerichten. Auch eine klassische Käseplatte harmoniert hervorragend.
- \* **Analysewerte:**  
Alkohol: 13,0%  
Zucker: 2,6g  
Säure: 5,6g  
Enthält Sulfite

