



EXPERTISE

WEITBLICK SPÄTBURGUNDER

JAHRGANG:	2022
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	14,50 %vol.
RESTZUCKER:	6,10 g/L
SÄURE:	5,60 g/L
ARTIKELNUMMER:	6787
EAN:	4011993678714



BESCHREIBUNG

Aus 25 Jahre alten Spätburgunder-Rebflächen mit 30 hl/ha Ertrag erhalten wir optimale Trauben für einen besonderen Wein. Diese Trauben nehmen durch die tiefere Verwurzelung mehr Mineralität und Aromen aus den Böden auf. Dieser Spätburgunder war zur Vollendung seiner Reife im Barriquefass.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubinrot, strahlend kräftige Farbe. Die Vanille- und Röstaromen ergänzen elegant das Fruchtbouquet. Im Duft feine Kirschtöne. Im Abgang feurig, mit leichter Pfeffernote und Paprika.

PASST ZU

Lammrücken mit Kräuterkruste, Wild-, Rindfleischgerichte oder zum genießen am Kaminfeuer

Bestandteil der Digitalen Weinprobe