

# **EXPERTISE**

## **SPÄTBURGUNDER**

JAHRGANG:	2018
QUALITÄTSSTUFE:	Beerenauslese
GESCHMACK:	süss
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	116,00 g/L
SÄURE:	6,80 g/L
ARTIKELNUMMER:	6023
EAN:	4011993602313



### **BESCHREIBUNG**

Spätburgunderbeeren aus dem sonnigen 2018er Jahrgang mit 136°Öchsle wurden zu einem außergewöhnlichen Wein gekeltert. Veredelt durch 6 Monate Reife im kleinen Eichenholzfass.

#### **CHARAKTERISTIK**

Kräftiges Dunkelrot, Duft etwas an Kirsche und Brombeere erinnernd, dichte Struktur. Ergänzend zum Beerenaroma noch Vanille und Röstaromen. Wunderbar samtig im Abgang.

### **PASST ZU**

Desserts mit Schokolade, für Freunde edelsüßer Weine