EXPERTISE

AUSBLICK SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN

JAHRGANG:	2022
QUALITÄTSSTUFE:	Spätlese
GESCHMACK:	trocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	14,50 %vol.
RESTZUCKER:	6,20 g/L
SÄURE:	4,90 g/L
ARTIKELNUMMER:	6547
EAN:	4011993000812



BESCHREIBUNG

Mindestens 20 Jahre alte Rebanlagen liefern die hochwertigen Trauben (unter 40 hl/ha). Durch das Alter der Rebstöcke sind die Wurzeln weit in die Granitverwitterungsböden eingedrungen und können verstärkt die Mineralien aus dem Boden aufnehmen.

CHARAKTERISTIK

Edle rubinrote Farbe, feine Aromen heimischer Waldbeeren, Anklänge zartherber Schokolade, kräftig, ausgewogen, gehaltvoll, kräftige Tannine, extraktreich und unendlich langer Abgang. Traditionelle Maischegärung mit einer langen Verweildauer auf der Maische. Gekonnter Ausbau und Spiel mit dem Holz als Strukturelement.

PASST ZU

Braten, Wild, rotes Fleisch