EXPERTISE

WEITBLICK SPÄTBURGUNDER MAGNUMFLASCHE

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:	6788
EAN:	4011993678813

BESCHREIBUNG

Aus Spätburgunder-Rebflächen älterer Weinbergslagen mit niedrigen Erträgen erhalten wir optimale Trauben für einen besonderen Wein. Diese Trauben nehmen mehr Mineralität und Aromen von den Böden auf, durch die tiefere Verwurzelung der Rebstöcke und durch die Ertragsreduzierung. Mit besonders viel Hingabe pflegen unsere Winzer diese Weinberge mühevoll das ganze Jahr um im Herbst edle Trauben für einen besonderen Spätburgunder Rotwein zu ernten. Unser Kellermeister Michael Huber und sein Team vinifizieren schonend und mit viel Leidenschaft Weine von höchstem Niveau.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubinrot, strahlend kräftige Farbe. Die Barriquenote ergänzt elegant das Fruchtbouquet. Im Abgang feurig, mit leichter Pfeffernote und Paprika.

PASST ZU

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