EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER MAGNUMFLASCHE

JAHRGANG:	2023
GESCHMACK:	halbtrocken
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	14,00 g/L
SÄURE:	4,70 g/L
ARTIKELNUMMER:	6408
EAN:	4011993000911



BESCHREIBUNG

Spätburgunder gilt als die Anspruchvollste Rotweinsorte. Bei uns wird er traditionell von Hand gelesen, Maischevergoren und schonend gekeltert. Anschließend reift er eine Weile im großen Eichenholzfass.

CHARAKTERISTIK

Granat bis Rubinrot funkelnd im Glas. Feines Aroma erinnert an Kirschen und Waldbeeren. Kräftig, gehaltvoll, feine Herbe kombiniert mit dezenter Süße, kräftige Gerbstoffe - geprägt durch den jungen Jahrgang.

PASST ZU

Wild, Trüffel, Gans, Lamm-, Hammel-, Rinder- und Schweinebraten, kräftiger Edelpilz-Käse.