

SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2019



REBSORTE

Spätburgunder

JAHRGANG 2019

Klein aber fein: 2019 war aufgrund des sehr kühlen Frühlings mengenmäßig ein sehr kleiner Jahrgang, aufgrund des heißen Sommers konnten wir uns aber über sehr gute Qualitäten freuen. Die Ernte war sehr trocken, so dass die Trauben bei perfekter Reife geerntet werden konnten. 2019 steht für dichte, ausdrucksstarke Weine.

BESCHREIBUNG

Ein sortentypischer Spätburgunder mit rubinroter Farbe und fruchtbetonter Nase. Hier dominiert der Duft nach Himbeeren und Sauerkirschmarmelade, untermalt von einer leicht würzigen Note, die den vollmundigen Körper bereits erahnen lässt. Am Gaumen präsentiert sich dieser Spätburgunder weich, rund und geschmeidig mit einer angenehmen Kombination aus reifen Fruchtaromen, weichen Tanninen und Fülle im Geschmack.

ERNTE

Maschinelle Ernte

GÄRUNG
ca. 14 Tage
Maischestandzeit, Gärung bei 25-28° C

AUSBAU
Edelstahltank

ALKOHOL
13,5 % vol.

SÄURE
5,9 g/l

RESTZUCKER
6,9 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Passt hervorragend zu Rehbraten mit Sauerrahm Sauce und Preiselbeeren, sonstigen Wildgerichten mit fruchtiger Note, Ente asiatisch zubereitet und Bratwurst mit Rotkohl.

TRINKREIFE
Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2024 bei einer optimalen Serviertemperatur von 1° bis 20° C