

# SPÄTBURGUNDER TROCKEN 2021



**REBSORTE**  
Spätburgunder

## JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren, wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

## 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**  
12,5 % vol.

**SÄURE**  
5,5 g/l

**RESTZUCKER**  
5,4 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 2026 bei einer optimalen Serviertemperatur von 18° bis 20° C