



# EXPERTISE

## SPÄTBURGUNDER

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| JAHRGANG:                 | 2018               |
| URSPRUNGSLAND:            | Deutschland        |
| QUALITÄTSSTUFE:           | Auslese            |
| REBSORTE:                 | Spätburgunder      |
| GESCHMACK:                | süß                |
| LINIE:                    | Süsse Aussicht     |
| FARBE:                    | Rot                |
| OPTIMALE TRINKTEMPERATUR: | 16 °C              |
| ALKOHOL:                  | 12.5%              |
| RESTZUCKER:               | 69.2 g/L           |
| SÄURE:                    | 4.8 g/L            |
| ALLERGENE:                | enthält Sulfite °C |
| PRODUKTNUMMER:            | 6805               |



## BESCHREIBUNG

Spätburgunder ist eine anspruchsvolle Rebsorte, die den Winzer beim Anbau fordert. Von Hand wird dem Reifegrad entsprechend, in mehreren Durchgängen geerntet. Nur die hochwertigsten, sehr reife Trauben kommen in diesen Wein.

## CHARAKTERISTIK

In der Farbe kräftiges rubinrot. Sehr kräftiges Aroma in der Nase erinnert an Kirschen und Waldbeeren. Samtig weich, feiner Tanningehalt. Die fein eingebundene Süße macht diesen Wein auch zu dezent süßen Schokodesserts als idealen Weinbegleiter möglich.

## PASST ZU

Schokodesserts oder zu kräftigen Edelpilz-Käse-Sorten.