



EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER

JAHRGANG:	2018
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
REBSORTE:	Spätburgunder
QUALITÄTSSTUFE:	Beerenauslese
GESCHMACK:	süß
LINIE:	Süsse Aussicht
FARBE:	Rot
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 °C
ALKOHOL:	12.5%
RESTZUCKER:	116.0 g/L
SÄURE:	6.8 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	6023



BESCHREIBUNG

Spätburgunderbeeren aus dem sonnigen 2018er Jahrgang mit 136°Öchsle wurden zu einem außergewöhnlichen Wein gekellert. Veredelt durch 6 Monate Reife im kleinen Eichenholzfass.

CHARAKTERISTIK

Kräftiges Dunkelrot, Duft etwas an Kirsche und Brombeere erinnernd, dichte Struktur. Ergänzend zum Beerensaroma noch Vanille und Röstaromen. Wunderbar samtig im Abgang.

PASST ZU

Desserts mit Schokolade, für Freunde edelsüßer Weine