



EXPERTISE

AUSBLICK SPÄTBURGUNDER ALTE REBEN

JAHRGANG:	2020
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
QUALITÄTSSTUFE:	Spätlese
LINIE:	Ausblick
GESCHMACK:	trocken
REBSORTE:	Spätburgunder
FARBE:	Rot
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	15.0%
RESTZUCKER:	6.2 g/L
SÄURE:	5.0 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	6547



BESCHREIBUNG

Mindestens 20 Jahre alte Rebanlagen liefern die hochwertigen Trauben (unter 40 hl/ha). Durch das Alter der Rebstöcke sind die Wurzeln weit in die Granitverwitterungsböden eingedrungen und können verstärkt die Mineralien aus dem Boden aufnehmen.

CHARAKTERISTIK

Edle rubinrote Farbe, feine Aromen heimischer Waldbeeren, Anklänge zarterherber Schokolade, kräftig, ausgewogen, gehaltvoll, kräftige Tanine, extraktreich und unendlich langer Abgang. Traditionelle Maischegärung mit einer langen Verweildauer auf der Maische. Gekonnter Ausbau und Spiel mit dem Holz als Strukturelement.

PASST ZU

Braten, Wild, rotes Fleisch