



EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER MAGNUMFLASCHE

JAHRGANG:	2020
URSPRUNGSLAND:	Deutschland
GESCHMACK:	halbtrocken
LINIE:	Einblick
REBSORTE:	Spätburgunder
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
FARBE:	Rot
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	14.0%
RESTZUCKER:	15.8 g/L
SÄURE:	5.1 g/L
ALLERGENE:	enthält Sulfite °C
PRODUKTNUMMER:	6408



BESCHREIBUNG

Spätburgunder gilt als die Anspruchvollste Rotweinsorte. Bei uns wird er traditionell von Hand gelesen, Maischevergoren und schonend gekeltert. Anschließend reift er eine Weile im großen Eichenholzfass.

CHARAKTERISTIK

Granat bis Rubinrot funkelnd im Glas. Feines Aroma erinnert an Kirschen und Waldbeeren. Kräftig, gehaltvoll, feine Herbe kombiniert mit dezenter Süße, kräftige Gerbstoffe - geprägt durch den jungen Jahrgang.

PASST ZU

Wild, Trüffel, Gans, Lamm-, Hammel-, Rinder- und Schweinebraten, kräftiger Edelpilz-Käse.