



SPÄTBURGUNDER

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 2003



DE-ÖKO-003

Spätburgunder, auch als Pinot Noir bekannt, ist eine der gefragtesten Rebsorten der Welt. Auch in Deutschland gelingen feine, elegante und fruchtbetonte Rotweine, die an Komplexität und Spannung ihresgleichen suchen.

95° Oechsle. Offene Maischegärung über 12 - 22 Tage, biologischer Säureabbau, Ausbau zu 50% im 500 Liter bis 640 Liter Holzfass und 50% im Edelstahl.

Opaques Rubin im Glas. Feinwürziges, leicht rauchiges Bukett. Herzhaft-fruchtiger Geschmack mit Anklängen von Pflaume, Schokolade und Kirsche.

Ein „Allroundtalent“ von hellem Fleisch über Geflügel bis zum Braten. Aber auch zu mildem Käse oder Quiche hervorragend.

| | |
|----------------|--------------------------|
| Jahrgang: | 2020 |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Herkunft: | Württemberg, Deutschland |
| Boden: | Keuper |
| Flaschengröße: | 0,75l |

| | |
|--------------------|-----------------|
| Alkohol: | 13 % vol. |
| Restzucker: | 3,7 g/l. |
| Säure: | 4,9 g/l. |
| Reifepotenzial: | bis 2029 |
| Serviertemperatur: | 18 Grad |
| Hinweis: | Enthält Sulfite |