



SPÄTBURGUNDER

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 2203



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.

Zum Großteil klassische spontane Maischegärung, teilweise mit anteilig 10 % reifen Rappen über 14 - 21 Tage, spontaner biologischer Säureabbau, Ausbau zu 50% im 225 Liter bis 640 Liter Eichenfass und 50% im Edelstahl.

Opagues 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:	2022
Rebsorte:	Spätburgunder
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12% vol.
Restzucker:	3,5 g/l.
Säure:	5,0 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2030
Serviertemperatur:	16 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite