

## Weinexpertise

<b>Bezeichnung</b>	Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Bodenart</b>	Löss-Lehmböden auf Kalkstein
<b>Rebsorte</b>	Blauer Spätburgunder
<b>Analysewerte</b>	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,6 g/l Restsüße: 3,8 g/l
<b>Vinifizierung</b>	Klassische Maischegärung im Gärbehälter aus Edelstahl Lagerung bis zur Abfüllung im Stahltank
<b>Trinktemperatur</b>	16 ° – 18 ° Celsius

### Verkostungsnotiz

Farbe Rubinrot

Nase Dunkle Beerenfrucht, leicht erdig

Gaumen ein klassischer Spätburgunder: äußerst elegant und ausgewogen mit einem spürbaren, aber feinem Tanningerüst. Er hat eine erfrischende, gut balancierte Säure und einen „kernigen“, mittellangen Nachhall

### Speise Empfehlung

Er passt eher zu leichten Fleisch- und Wildgerichten mit nicht zu üppigen Soßen, harmoniert mit Steinpilzrisotto und passt auch bestens zu ganz klassischer Spaghetti Bolognese. Seine milde Säure macht ihn bekömmlich und so ist er der perfekte Begleiter zur herzhaften Vesperplatte.

### Besonderheiten

Der Blaue Spätburgunder ist unsere wichtigste Rebsorte, etwa die Hälfte unserer Weinberge ist mit Spätburgunder bestockt. Die Sorte Spätburgunder dient uns nicht nur zur Rotweinherstellung, sondern ist auch die Grundlage für unseren beliebten Winzersekt Pinot Rosé sowie für unsere Rosé- und Weißherbstweine..

