

Weinexpertise

Bezeichnung	Gutswein Spätburgunder Rotwein trocken
Jahrgang	2022
Bodenart	Löss-Lehmböden auf Kalkstein
Rebsorte	Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 5,3 g/l Restsüße: 3,3 g/l
Vinifizierung	Klassische Maischegärung im Gärbehälter aus Edelstahl, Lagerung bis zur Abfüllung im Stahltank.
Trinktemperatur	16 ° – 18 ° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe Rubinrot

Nase Dunkle Beerenfrucht, umschlossen von Kirscharomen

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..

