



2015 SPÄTBURGUNDER

LAGE



Weinberge in den Gemarkungen Landau und Godramstein

BODEN

Tonhaltige Keuper- und Kalkmergelböden

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Maischegärung im Edelstahltank, dann 12 Monate Lagerung & Reife in Barriquefässern aus Viert-/Fünftbelegung

ERTRAG

70 hl / ha

CHARAKTER

Zart floraler Duft nach roten und schwarzen Beeren mit vegetabilen Aromen sowie nussigen und erdigen Tönen. Weiche Frucht mit schokoladigen, feinen Holznoten. Weiche Tannine, wärmender Alkohol, schokoladiger und leicht vanilliger Abgang mit Nachhall

SPEISEEMPFEHLUNG

Osso bucco, Saltimbocca, kurzgebratenes Kalbs- und Schweinefilet

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2023

Flaschengröße: 0,75 L
Vorhandener Alkohol: 13 % vol
Allergene: enthält Sulfite

