



---

## 2018 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

Leicht erdiger Duft nach mehr roten als schwarzen Beeren mit erdig-vegetabilen Nuancen. Warme Frucht, nussige und vegetabile Töne, guter Abgang mit reifem Saft, wieder viel Wärme und gewisse Würze.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ossobucco, Saltimbocca, kurzgebratenes Kalbs- und Schweinefilet

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 14,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

