



2019 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 nussiger Duft mit zurückhaltenden rot- und schwarzbeerigen Noten, floralen und kräuterigen Spuren sowie moderaten Fasstönen. Herbe Frucht mit nussigen, erdigen und pflanzlichen bis leicht tabakigen Anklängen, feinsandiges Tannin, merklicher Alkohol, wieder verhaltene Fasstöne, ein wenig Salz im Hintergrund, guter Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Osso bucco, Saltimbocca, kurzgebratenes Kalbs- und Schweinefilet

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 14 % vol

Allergene: enthält Sulfite

