



---

## 2018 SPÄTBURGUNDER GODRAMSTEINER AFFOLTER

---

LAGE



Godramsteiner Affolter

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, mit ganzen Trauben vergoren, schonend verarbeitet, zur Reife für 18 Monate in kleinen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche

ERTRAG

48 hl / ha

CHARAKTER

Herbe, etwas vegetabile und erdige Nase nach roten und ein wenig schwarzen Beeren mit nussigen Aromen, rauchigen Spuren. Reife, recht saftige, eher rote Frucht, nussige und leicht rauchige Holzwürze, feinsandiges Tannin, etwas Biss, nachhaltig, kräftig, aber auch mit kühlenden mineralischen Noten, Tiefe, schokoladig-röstige Töne, sehr guter, recht fester Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Hochwertiges Rindfleisch, geschmort oder kurzgebraten, Lamm

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2028 und länger

---

Flaschengröße: 0,75 L  
Vorhandener Alkohol: 14 % vol  
Allergene: enthält Sulfite

