




2018 SPÄTBURGUNDER GG MÜNZBERG „SCHLANGENPFIFF“

LAGE		Godramsteiner Münzberg „Schlangenfiff“
BODEN		Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil
LESE / AUSBAU		Handgelesene, selektierte Trauben, vergoren mit ganzen Trauben, schonend weiterverarbeitet, Lagerung und Reife in Barriquefässern aus Erst-, Zweit- und Drittbelegung für 18 Monate
ERTRAG		45 hl/ha
CHARAKTER		Fester, rauchiger, nussig-holzwürziger Duft nach mehr roten als schwarzen Beeren mit tabakigen und gewürzigen Tönen. Reife, saftige, herbe rote Frucht, nussige Anklänge und eine Spur Kakao und Kaffee, gepaart mit einer feinen Säure, Kraft und Wärme, aber auch kühlende, helle Mineralik, nachhaltig, zarter Biss, Frische, gezügelte Kraft, sehr guter, saftiger und wieder mineralischer Abgang mit feiner Würze.
SPEISEEMPFEHLUNG		kurzgebratenes oder gegrilltes hochwertiges Rindfleisch, Wildgerichte, Lamcarrée
TRINKTEMPERATUR		14-16 °C
LAERFÄHIGKEIT		Optimaler Trinkgenuss bis 2028 und länger

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

