



## WEIN-EXPERTISE Dettelbach SPÄTBURGUNDER trocken – 2018

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Artikelnummer:</b>           | (18)265   |
| <b>Jahrgang:</b>                | 2018  |
| <b>Rebsorte:</b>                | Spätburgunder   |
| <b>Weinart:</b>                 | Rotwein   |
| <b>Kategorie:</b>               | Ortswein  |
| <b>Qualitätsstufe:</b>          | Deutscher Qualitätswein   |
| <b>Weinbaugebiet:</b>           | Franken   |
| <b>Geschmacksrichtung:</b>      | trocken   |
| <b>Analyse:</b>                 | Alkohol: 13,50 %vol<br>Säure: 5,30 g/l<br>Restzucker: 2,70 g/l  |
| <b>Flasche:</b>                 | 0,75 L Burgunderflasche BVS oliv  |
| <b>Bodenart:</b>                | Muschelkalk mit dünner Lössboden-Auflage  |
| <b>Herkunft:</b>                | Aus der bekannten Lage des Dettelbacher Berg-Rondell – komplett nach Süd ausgerichtet - zählt dieser Weinberg zu den steilsten in unserem Weingut (> 45° Hangneigung). Wir wählen für diesen Wein die besten Trauben, die unserem hohen Qualitätsanspruch gerecht werden. Daraus bereiten wir diesen feinen Spätburgunder vom Muschelkalkboden. |
| <b>Lesen und Weinbereitung:</b> | Für unseren Dettelbacher Berg-Rondell Spätburgunder trocken werden ausgewählte Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Anschließend wird die Maische in offenen Bütteln über 20 Tage vergoren.   |
| <b>Charakter:</b>               | Kräftiges Rubinrot in der Farbe. Aromen von Brombeere und Veilchen, mit einem Hauch Vanille prägen den Duft. Ein frischer Geschmack von Melisse und Wacholder gefolgt von seidenweichen Tanninen bleiben lange angenehm haften.   |
| <b>Speiseempfehlung:</b>        | Wildgeflügel, geschmortes und gebratenes Fleisch, gereifter Käse.   |
| <b>Allergene:</b>               | Sulfite   |
| <b>EAN:</b>                     |   |
| <b>Flasche - Karton</b>         |   |

