



## WEIN-EXPERTISE SPÄTBURGUNDER trocken – 2016

- Artikelnummer:** (16)153
- Jahrgang:** 2016
- Rebsorte:** Spätburgunder
- Weinart:** Rotwein
- Qualitätsstufe:** Deutscher Qualitätswein
- Weinbaugebiet:** Franken
- Geschmacksrichtung:** trocken
- Analyse:** Alkohol: 12,50 %vol  
Säure: 5,10 g/l  
Restzucker: 3,90 g/l
- Flasche:** 1,0 L Schlegelflasche MCA grün
- Bodenart:** Leichter Lössboden und Muschelkalk
- Herkunft:** Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
- Lesen und Weinbereitung:** Ein Großteil der Trauben wird maischeerhitzt: dies bringt die Frucht, eine gute Farbe und verhaltene Gerbstoffe. Je nach Jahrgang wird während des Ausbaus ein Anteil maischevergonener Wein verschnitten: Das bringt Struktur und Volumen. Der biologische Säureabbau ist, wie bei allen unseren Rotweinen, Standard.
- Charakter:** Rubinrote Farbe, Duft nach Kirschen und dunklen Beeren. Eleganter runder Geschmack, milde Säure und verhaltene Tannine.
- Speiseempfehlung:** Nudelgerichte, Wildgeflügel, geschmortes und gebratenes Fleisch.
- Allergene:** Sulfite
- EAN:**  
Flasche - Karton

