



WEIN-EXPERTISE SPÄTBURGUNDER trocken – 2018

Artikelnummer:	(18)153
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Spätburgunder
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 13,00 %vol Säure: 5,40 g/l Restzucker: 3,60 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.
Lese und Weinbereitung:	Ein Großteil der Trauben wird mäscheerhitzt: dies bringt die Frucht, eine gute Farbe und verhaltene Gerbstoffe. Je nach Jahrgang wird während des Ausbaus ein Anteil mäschevergoner 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	 

