





## WEIN-EXPERTISE SPÄTBURGUNDER trocken – 2021

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Artikelnummer:</b>           | (21)153  |
| <b>Jahrgang:</b>                | 2021   |
| <b>Rebsorte:</b>                | Spätburgunder  |
| <b>Weinart:</b>                 | Rotwein  |
| <b>Qualitätsstufe:</b>          | Deutscher Qualitätswein  |
| <b>Kategorie:</b>               | Rebsortenwein  |
| <b>Weinbaugebiet:</b>           | Franken  |
| <b>Geschmacksrichtung:</b>      | trocken  |
| <b>Analyse:</b>                 | Alkohol: 12,50 %vol<br>Säure: 4,80 g/l<br>Restzucker: 2,60 g/l   |
| <b>Flasche:</b>                 | 1,0 L Schlegelflasche MCA grün   |
| <b>Bodenart:</b>                | Leichter Lössboden und Muschelkalk   |
| <b>Herkunft:</b>                | Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.   |
| <b>Lesen und Weinbereitung:</b> | Ein Großteil der Trauben wird maiseerhitzt: dies bringt die Frucht, eine gute Farbe und verhaltene Gerbstoffe. Je nach Jahrgang wird während des Ausbaus ein Anteil maisevergonener Wein verschnitten: Das bringt Struktur und Volumen. Der biologische Säureabbau ist, wie bei allen unseren Rotweinen, Standard. |
| <b>Charakter:</b>               | Rubinrote Farbe, Duft nach Kirschen und dunklen Beeren. Eleganter runder Geschmack, milde Säure und verhaltene Tannine.  |
| <b>Speiseempfehlung:</b>        | Nudelgerichte, Wildgeflügel, geschmortes und gebratenes Fleisch.   |
| <b>Allergene:</b>               | Sulfite  |
| <b>EAN:</b>                     |  |
| <b>Flasche - Karton</b>         |    |

