

Spätburgunder "S" trocken

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 2,4 g/L **Säure:** 4,4 g/L **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2024 SILBER

Geschmack

Jugendlicher Rotwein mit feinen Fruchtaromen im Bukett und Geschack. Er besitzt dezente Gerbstoffe und hat einen feinen Abgang.

Rebsorte: Spätburgunder

Im französischen Burgund bringt der Blaue Spätburgunder - dort Pinot Noir genannt - mit die berühmtesten Weine der Welt hervor; bei uns ist er eine klassische Rotweinsorte, die im milden Klima Württembergs nicht zu schwere, aber dennoch gehaltvolle Weine ermöglicht. Charakteristisch sind das deutliche Mandel-Kirsch-Aroma, die spürbare, aber harmonisch wirkende Säure und das dezente Gerbstoffgerüst.

Essensempfehlung

Ein klassischer Spätburgunder, der zu Schweinefleisch, Kalb und jungem Käse passt.

