



Spätburgunder 2020

Qualitätswein trocken 0,75 l
im Eichenfass gereift

Charakteristik

Kräftig – aromatisch – ausdrucksvoll
Dank der Lagerung von 9 Monaten im großen Eichenholzfass wird dieser Rotwein zum Glanzstück badischer Winzerkunst. In seiner feinen und samtigen Art, die durch ausdrucksstarke Tannine, Dichte und Fülle den Spannungsbogen von dunkler Kirsche bis zur Pfeffernote steigern. Ein starker Rotwein mit Biss.

Speiseempfehlung

Der Wein ist der ideale Begleiter zu aromatischen Fleischgerichten wie Wild, Lamm und Fleischfondue, sowie zu Gratins und kräftigem Käse.

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Alkohol | 14,0 Vol. % |
| Restsüße | 4,6 g/Ltr. |
| Säure | 4,8 g/Ltr. |
| Rebsorte | Spätburgunder |
| Lagerfähigkeit | 6-8 Jahre |
| Empfohlene Trinktemperatur | 16-18 °C |