Spätburgunder

Art.-Nr.: 03

Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Franken
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,3 % Vol.
Restsüße:	1,3 g/l
Säuregehalt:	5,7 g/l
Lage:	Gössenheimer Homburg
Trinktemperatur:	20 °C
Im Barrique gereift:	Ja
Ausbau:	Spätburgunder 2022
Boden:	Muschelkalk

Ausbau:
Unser Spätburgunder ist ein wahrer Geheimtipp für alle Rotweinfans.

Die über 12 Monate lange Lagerung im Eichenholzfass verleiht unserem neuen Rotwein das gewisse Etwas.

Im Geruch, wie im Geschmack besitzt unser Spätburgunder eine schöne, fruchtige Kirscharomatik ergänzt von einer feinen, sehr eleganten Holznote.
Ein sehr voluminöser und ausgeglichener Wein, der in der fränkischen Weinprämierung mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde.

Passt perfekt zu: Rumpsteak, Wild, hellem Fleisch, Fisch, Pasta.