Weinexpertise

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weinexpertise

2022 Spätburgunder trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Schraubverschluss

Artikel:	168-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Boden:	Spätburgunder
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Der Spätburgunder zählt zu den frühesten, aus den Wildreben im westlichen Mitteleuropa ausgelesen Sorten. Es handelt sich um eine sehr alte Sorte, die es möglicherweise seit 2000 Jahren gibt. Im Jahr 884 brachte Karl III. einige Rebstöcke aus dem Burgund unter dem Namen „Clävner“ an den Bodensee. In Burgund selbst wurde die bereits lange vorher kultivierte Rebsorte erstmals schriftlich in einem Dokument aus dem Jahr 1375 erwähnt.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2022
Auslobung:	Typische Kirschfarben mit leichtem Blaureflex und im Duft zeigt dieser Wein A fruchtbetont, saftig, mit gut eingebundenen Tanninen.
Speiseempfehlung:	Ein idealer Wein zu Wild- oder Schmorgerichten, zu mediterran gegrilltem Gemüse, zur gebratenen Kalbsleber oder einfach zur kleinen Käseauswahl und Vesper.
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	12,2 %Vol.
Restzucker:	5,4 g/l
Säure:	[illegible] g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.