



W e i n e x p e r t i s e

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



Weinexpertise



2020 Spätburgunder feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	177-20
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2020
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Spätburgunder
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Besonderheiten:	Die Burgunder-Familie gehört zu den frühesten aus den Wildreben ausgelesenen Rebsorten und wurde von Karl dem Großen im Jahr 884 an den Bodensee gebracht. Als Pinot Noir oder Pinot Nero ist die Sorte in ganz Mitteleuropa, aber auch in den Übersee-Gebieten heimisch geworden.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2022
Auslobung:	Typisch für unseren Spätburgunder halbtrocken ist die Kirschfarbe mit leichten Blaureflexen. Im Duft zeigt er Aromen von reifen Schwarzkirschen und Beerenfrüchte. Insgesamt präsentiert er sich mild-samtig aber mit dennoch nachhaltigem Charakter und harmonischer Restsüsse.
Speiseempfehlung:	Solo oder als Begleiter zur rustikalen Hausmannskost.
Trinktemperatur:	14-16°C
Alkohol:	13,32 %Vol.
Restzucker:	15,2 g/l

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