



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



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 Kirschnoten, leichtes Bouquet, das im Duft zeigt die frischen, leicht sauren, blauen Beeren. Dieser Wein ist frisch, hat einen leichten, blauen Duft, der im Duft zeigt die frischen, leicht sauren, blauen Beeren.
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
*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.	