



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.
Auslobung:	Typische Kirchweihweine, die mit Blaufränkisch und Pinot Noir verglichen werden können. Dieser Wein ist ein hervorragendes Beispiel für die Qualität der Pfälzer Reben.
Speiseempfehlung:	Ein idealer Wein zu Wild- oder Schmorgerichten, zu mediterranem gegrilltem Gemüse, zur gebratenen Kalbsleber oder einfach zur kleinen Käseauswahl und Vesper.
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	12,17 %Vol.
Restzucker:	5,2 g/l
Säure:	5,2 q/l

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