

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2018
NAME:	Spätburgunder
QUALITÄTSSTUFE:	Kabinett
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	13,5 Vol. %
SÄURE:	5,3 g/Ltr.
RESTZUCKER:	6,7 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	6507
EAN:	4011993657511



BESCHREIBUNG:	Spätburgunder gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte. Bei uns wird er traditionell von Hand gelesen, Maischevergoren und schonend gekeltert. Anschließend reift er eine Weile im großen Eichenholzfass. Kräftige Aromen nach Kirschen und Brombeeren, gepaart mit dem feinen Tannin der Maischegärung, lassen diesen Pinot Noir zu einem besonderen Erlebnis werden.
PASST ZU:	Wild, Trüffel, Gans, Lamm-, Hammel-, Rinder- und Schweinebraten, kräftiger Edelpilz-Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
CHARAKTERISTIK:	Farbe: rubinrot. Feines Aroma erinnert an Kirschen und Waldbeeren. Kräftig, gehaltvoll, feine Herbe, dezent spürbare Gerbstoffe. Auszeichnungen: Gold bei der Landesweinprämierung