

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2018
NAME:	Spätburgunder im Eichenfass gereift
QUALITÄTSSTUFE:	Spätlese
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	15,5 Vol. %
SÄURE:	4,9 g/Ltr.
RESTZUCKER:	6,3 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	6707
EAN:	4011993677519



BESCHREIBUNG:	Spätburgunder gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte. International als Pinot Noir bekannt. Durch die längere Reife im großen Eichenfass erhält dieser trockene Rotwein einen sehr abgerundeten Geschmack. Kräftige Aromen nach Kirschen und Waldbeeren gepaart mit dem feinen Tannin der Maischegärung, lassen diesen Pinot Noir zu einem besonderen Erlebnis werden.
PASST ZU:	kräftige Fleischgerichte z.B. Wild, Rouladen, Sauer- oder Schmorbraten, Geräuchertes und Käse.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
CHARAKTERISTIK:	Farbe: Granat bis rubinrot funkelnd im Glas. Sehr kräftiges Aroma, erinnert an Kirschen und Waldbeeren, gehaltvolles Bukett, umrahmt von feinem Tannin durch traditionellen Holzfassausbau. SILBER bei der Bundesweinprämierung