

2023 CLEEBRONN Spätburgunder



VDP.Ortswein

Wein-Nr:	563-23
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13,0%
Säure:	5,0 g/l
Zucker:	2,0 g/l
Passt zu:	Pfifferlings-Risotto, Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Weichkäse aus Rohmilch
Trinktemp.:	16-18°C
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Schilfsandstein
Ausbau:	Kaltmazeration von 5-7 Tagen, Maischegärung über 2-3 Wochen, Ausbau für 11 Monate in gebrauchten 300 l Tonneaux und großen Holzfässern

Brillant rubinrot und mit eindrucksvoller Tiefe zeigt sich dieser Spätburgunder im Glas. Der Duft erinnert an reife Sauerkirschen, getrocknetes Laub und Waldpilze, begleitet von feinen Nuancen von Vanille und weißem Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und ausgewogen: eine zarte Extraktsüße trifft auf lebendige Säure und fein strukturierte Gerbstoffe, die in einen langen, trockenen Nachhall führen. Die Kirschfrucht bleibt dabei stets präsent, ergänzt durch Anklänge von Schlehe und Mandel. Ein charaktvoller Spätburgunder, der mit jedem Schluck an Ausdruck gewinnt – jetzt schon genussvoll, mit weiterem Potenzial zur Reife.



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG