

# Wein-Expertise

## Hagnauer Burgstall Spätburgunder Weißherbst Kabinett

Jahrgang	<b>2020</b>
Anbaugebiet	<b>Baden</b>
Herkunftsland	<b>Deutschland</b>
Bereich	<b>Bodensee</b>
Ort	<b>Hagnau</b>
Lage	<b>Hagnauer Burgstall</b>
Rebsorte	<b>Spätburgunder Weißherbst</b>
Qualitätsstufe	<b>Kabinett</b>
Geschmack	<b>mild</b>



Weinanalyse	Alkohol (% Vol)	11,5
	Fruchtsäure (g/l)	6,7
	Restzucker (g/l)	16,1

Weinbeschreibung	Leuchtendes Rosé, das Bukett getragen von frisch gekochten Erdbeeren und würziger Pflaume. Gaumenfüllend mit aromatischem Fruchtklang, schmeichelnder Süße und dienender Säurestruktur. Ein Wein mit Herz.
------------------	--

Empfehlung	Ein Genusswein. Fein zu Kässpätzle mit Röstzwiebeln, Rahmgeschnetzeltem, Currygerichten und Kürbisvariationen.
------------	--

Trinktemperatur	10°
Genussreife	bis 2023
Artikelnummer	61830620 (36)
EAN	4014269034115
Inhalt	0.75 Schlegel
Rebsorte	Der Spätburgunder Weißherbst ist seit langem eine Spezialität am Bodensee. Aus der blauen Spätburgundertraube hell gekeltert, in der Farbe von Bernsteinrot bis Lachsrosé variierend, zeigt der Weißherbst eine feurige, herzhafte Art.

Kurzportrait Winzerverein Hagnau eG: Älteste Genossenschaft Badens, 1881 gegründet von Pfr. Dr. H. Hansjakob, 166 ha Reben bewirtschaftet von 52 Winzerfamilien nach den Richtlinien des Kontrolliert umweltschonenden Weinbaus. 8 ha Reben stehen im Biologischen Anbau. 10% der Rebfläche sind besondere Selektionslagen. Die Traubenlese erfolgt ausschließlich von Hand. Niederschlag: 764 mm Temperatur: im Jahresmittel 8-9° Geologie: Moräneschotter und Geschiebemergel auf Süßwassermolasse