

Weinexpertise

2012 Spätburgunder “B”

Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalkböden gewachsen.
Alter der Reben zwischen 13 und 34 Jahren.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und getrennt voneinander auf der Maische vergoren. Nach zwei bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Büten wurden sie schonend entsaftet.

Die weitere Reifung erfolgte für 16 Monate in kleinen Eichenholzfässern.

Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration und Schönung des Weines.

Der Wein:

Sattes, Rubinrot mit dunklen Reflexen.

In der Nase Duft von Himbeeren, etwas Cassis, Waldbeeren, Tabak, Gewürzen und Waldboden.

Am Gaumen zupackend, dicht aber elegant mit guter Länge und Struktur.

Zum Essen:

dunkles Fleisch, wie Wild, Lamm oder Rind

Vorhandener Alkohol:.....13,5 % Vol.
Säure:.....5,7 g/l
Restzucker:.....0,3 g/l
Trinktemperatur:.....15-17 °Celsius