



Spätburgunder Barrique trocken

Art.-Nr.: 112

Kategorie:	Rot & Rosé
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Spätlese im Barrique gereift
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	0,1 g/l
Säuregehalt:	4,9 g/l
Lage:	Bockenheimer Sonnenberg
Trinktemperatur:	12-16 °C
Im Barrique gereift:	Ja

Beschreibung:

Der 2023er Spätburgunder Barrique trocken entfaltet ein facettenreiches Bouquet mit verführerischen Noten von Eichenholz und feiner Vanille. Am Gaumen zeigt er sich komplex und vollmundig, mit ausgeprägten Aromen roter Früchte wie Kirsche und Johannisbeere, die dem Wein eine lebendige Fruchtigkeit verleihen. Zarte, gut eingebundene Tannine sorgen für Struktur und Tiefe, ohne dabei die Eleganz des Spätburgunders zu überdecken. Ein ausdrucksstarker Rotwein mit gutem Reifepotenzial, ideal zu dunklem Fleisch, Wildgerichten oder reifem Käse – perfekt für genussvolle Abende.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Chili, Hot & Spicy, Kräuter, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Pumpernickel, Schokolade, Kaffee





Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Kaminabend, Feierabend,
Besondere Anlässe

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	298 kJ/71 kcal
Enthält geringfügige Mengen von: Kohlenhydrate, Zucker, Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidantien: Schwefeldioxid (E220), Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung: Diammoniumhydrogenphosphat (E342), Weinhefen

