

2019 Spätburgunder - S - trocken Premium

Leidenschaftlich und lebendig präsentiert sich dieser Spätburgunder. Ausgesuchtes Traubengut, gezielte Ertragsregulierung und Reifung im Holzfass versprechen ein harmonisches Weinvergnügen. Zarter, klarer Kirschduft mit vielen Nuancen, eine außergewöhnliche kräftige Farbe, geschmeidig weich mit schönen Pinot-Aromen und einem seidigen Mundgefühl. Danach entfaltet sich ein feiner, eleganter Nachhall, perfekt für einen schönen Abend zu zweit. Als Essensbegleiter harmonisiert er zu geschmortem Lamnbraten, aber auch zu Wild, Rind oder einem delikaten Weichkäse mit Feigen.

Trinktemperatur:	16° bis 18°
Flaschengröße:	0,75 ltr.
Restsüße:	2,9 g/ltr.
Säure:	5,8 g/ltr.
Alkohol:	12,5 %vol.
Jahrgang:	2019

Enthält Sulfite

Bewertung Weinguides 2019 Spätburgunder S trocken

Falstaff

2019 Spätburgunder S trocken

Der Spätburgunder ist von kaminroter Farbe. Sein Duft ist floral und dezent balsamisch, eine vanillige Kirschfrucht kombiniert sich mit einem Ton von Johannisbeerkonfitüre. Angenehm frisch und leicht ist er am Gaumen, der Nachhall zeigt eine süße Frucht - 90 Punkte aufsteigend

Eichelmann

2019 Spätburgunder S trocken

Würzige Noten, besitzt Frische, klare Frucht und Grip - 84 Punkte

Gault&Millau

2019 Spätburgunder S trocken

Druckvoll und jugendlich mit kräftiger Frucht und feiner Würze, appetitanregend - 3 Trauben

