



2019 Spätburgunder QbA trocken

Jahrgang	2019
Rebsorte	100 % Spätburgunder Selektion vom Pinot-Noir Friedstein
Lesezeitpunkt	Anfang September
Ausbau	Maischegärung 3 Wochen natürlicher BSA 16 Monate im Barrique (300L) gereift
Alkohol	13,00%
Säure	5,8 g/l
Restzucker	0,0 g/l
Sensorik	Lebendigkeit, Eleganz und packende Gerbstoffe greifen Sie bereits mit dem ersten Glas. Die Nase verspielt, mit ätherischen Kräutern und einem vollen Fruchtkorb gefüllt mit Erdbeeren, Himbeeren und Schattenmorelle macht Lust auf mehr. Die Säure ist präsent und gibt diesem Wein einen schönen Trinkfluss
Trinkempfehlung	12-14°C
Speisenempfehlung	Steinpilzrisotto mit Parmesan