

Wein - Expertise

2019er

*Sasbacher Limburg
Spätburgunder 1G
VDP.ERSTE LAGE*

Lage: Sasbacher Limburg
Bodenart: Vulkanverwitterung (LIMBURGIT)
Ertrag pro Hektar: 45 Liter/ar
Mostgewicht: 99°Oe
Vinifikation: Maischegärung mit 14 Tagen Standzeit
15 Monate Reifung im Barrique

Fülldatum: 07.07.2022
Flaschengröße: 0,75 l
Amtliche Prüfnummer: 303 41 22

Analyse:

vorhandener Alkohol: 13,0 Vol%
zuckerfreier Extrakt: 27,0 g/l
Restzucker: 1,3 g/l
Gesamtsäure: 6,1 g/l

Weinbeschreibung: Samtiges Rubinrot mit Aromen von Sauer- und Süßkirsche, sowie Anklängen von dunkler Schokolade, Bitterorange und Feige. Fein balancierte Tannin-Struktur am Gaumen mit mineralischer, saftiger Länge im Abgang.

Essensempfehlung: Kaninchenroulade mit Dörripflaumen an Rosmarinjus, Lammrücken Tapenade-Kruste

Trinktemperatur: 14-17°C