

2022 Cleebronn Spätburgunder



Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	13,0%
Säure:	4,9 g/l
Zucker:	1,5 g/l
Qualität:	VDP.Ortswein
Passt zu:	Pfifferlings-Risotto, Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Weichkäse aus Rohmilch
Trinktemp.:	16-18°C
Land:	Deutschland
Anbaugebiet:	Württemberg
Boden:	Schilfsandstein
Ausbau:	Kaltmazeration von 5-7 Tagen, Maischegärung über 2-3 Wochen, Ausbau für 11 Monate in gebrauchten 300 l Tonneaux und großen Holzfässern

Brilliant, rubinrot und extratreich liegt dieser Spätburgunder im Glas. Im dichten Duft nach Sauerkirsche folgen Aromen von getrocknetem Laub und Waldpilzen, ergänzt durch Vanille und weißem Pfeffer. Der extraktsüße Auftakt wird begleitet von einer frischen Säure und feinen Gerbstoffen, die einen trockenen und langen Nachhall ergeben. Im Geschmack findet sich die Kirsche wieder, ergänzt von Schlehe und Mandel. Ein Spätburgunder dem man sicher auch noch etwas Zeit geben kann, aber dennoch auch jetzt schon Trinkfreude bereitet.

14,50€/0,75l



VDP.DIE PRÄDIKATSWINGÜTER
WÜRTTEMBERG