SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken

Neustadt "V"



CHARAKTER

Granatrot im Glas, erstaunlich dichter Kern. Eine wahre Vielfalt von Aromen entfaltet sich in der Nase. Saftige Herzkirschen vermischen sich mit dunklen reifen Beeren und schwarzem Holunder, untermalt mit dunkler Schokolade. Edles Holz und ein Potpourri an Gewürzen wie Lorbeer, Noten von Tabak und weißem Pfeffer. Animiert von der Frucht und Würze nimmt der Gaumen diese Vielfalt auf und spürt die Tiefe. Fest im Kern, bei mittelkräftigem Tannin versprüht er die Eleganz eines französischen Burgunders. Vergleichbar mit einem Tangotänzer, der mit Disziplin und Anmut jeden seiner Schritte auf dem Parkett genießt und dabei nie seine Haltung verliert. Der Spätburgunder darf sich weiter entfalten und ist noch längst nicht auf seinem Höhepunkt. Jetzt schon ein Genuss, sehr griffig und der geniale Partner zu allem Kurzgebratenem - ob Entenbrust, Rinderfilet, Hirschmedaillons oder das Kotelett mit der Speckschwarte.

AUSZEICHNUNGEN

JAHRGANG

2021

BOUQUET

Süßkirschen, dunkle reife Beerenfrüchte, Eleganz und Tiefe

ERNT

Selektive Handlese

AUSBAU

Traditioneller Ausbau im kleinen Holzfass

WEINBERG

Region: Pfalz Lage: Neustadt Boden: Muschelkalk Ertrag: 55 hl/ha

Hangneigung: steil 10%, hängig 70%, flach 20%

Ausrichtung: S

KLASSIFIKATION

VDP.Ortswein

GÜTEKLASSE

Qualitätswein

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 13.0 % vol.

Säure: 5.8 g/l Restsüße: 0.4 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2031



