SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

trocken

Neustadt



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.

JAHRGANG

2018

BOUQUET

Süßkirschen, dunkle reife Beerenfrüchte, Eleganz und Tiefe

ERNTE

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: 5,3 g/l
Restsüße: 0,2 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2028

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEB www.mueller-catoir.de **MAIL** info@mueller-catoir.de
TELEFON +49 (0)6321 28 15