

# SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

*trocken*

Neustadt "V"



## CHARAKTER

Granatrof 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

2019

### 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: 5,5 g/l

Restsüße: 0,4 g/l

### TRINKEMPFEHLUNG

Jetzt bis 2029

**Müller-Catoir**  
Weingut

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



WEB [www.mueller-catoir.de](http://www.mueller-catoir.de) MAIL [info@mueller-catoir.de](mailto:info@mueller-catoir.de)

TELEFON +49 (0)6321 28 15