

Spätburgunder Rotwein Qualitätswein

Ein sagenhafter Spätburgunder, reichhaltig im Geschmack, fruchtig im Aroma für feinsten Weingenuss.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2023
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	mild
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restzucker:	14,5 g/l
Säure:	5,2 g/l
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Tradition neu belebt. Der Spätburgunder Rotwein Qualitätswein in der kultigen Hexenflasche ist wie eine Verbeugung vor der Hex. Traditionell gestaltet, mit altem Schriftzug und handbemalt lebt die über 60-jährige Tradition in dieser Flasche wieder auf. Wir sind stolz auf diese Kult-Flasche. Ihr Inhalt verspricht Genuss. Vielversprechend, schmeichelhaft und samtig ist dieser Rotwein. Aus einer Tradition wird Kult.

Weinbeschreibung

Kräftiges Rubinrot mit dunklen Reflexen; einladendes Bukett von dunklen Beerenfrüchten und Kirsche; dunkelbeerig-fruchtig am Gaumen im Zusammenspiel mit einem sehr feinen, griffiger Gerbstoff; wirkt präsent und kraftvoll mit einer sehr guten Länge; ein wahrer Hexentrunk.

Speiseempfehlung

Fleischgerichte mit Soße z.B. Sauerbraten, Schmorbraten, Rouladen, Wildgerichte, Pasta, Käse

Rebsorte



Spätburgunder (frz. Pinot Noir) ist die edelste Rotweinsorte des gemäßigten Klimas und ist seit über 1000 Jahren in Baden zuhause. Sie ist seit Jahrzehnten die Hauptsorte der Ortenau, so auch in Kappelrodeck. Im Weinbau ist Spätburgunder sehr pflegeintensiv und braucht warme, aber nicht zu heiße Lagen. Aus der blauen Traube mit hellem Fruchtfleisch lassen sich bei niedrigen Erträgen und perfekter Reife dichte, tanninreiche Rotweine erzeugen, welche eine lange Lagerfähigkeit aufweisen, aber auch samtig-weiche Rotweine bringt diese Sorte hervor.

Weinausbau

Langsame Maischegärung, biologischer Säureabbau und Ausbau im großen Holzfass.

