

Weinexpertise

2020 SCHLOSSBERG - Grauer Burgunder trocken

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	8120075	Alkohol:	14,5 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	0,8 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 28 21	Säure:	5,8 g/l

Wein:	Ein vielschichtiges, würziges Bukett von reifer Ananas, Aprikose und exotischen Noten stimmt auf die fülligen Röstaromen am Gaumen ein, die von dem Ausbau in 100% neuen Barrique-Fässern aus Allier-Eiche erzählen. Über 6 Wochen wurde die Hefe in den Fässern aufgerührt, um die weiche, kraftvolle Art des Burgunders zu unterstreichen. Kräftig, gehaltvoll und präsent zeigt er gerne seine geradlinige Struktur und weckt Begeisterung. Etwas Luft lassen noch deutlicher seinen Schmelz, seinen Extrakt und seine Mundfülle wirken.
Trinkempfehlung:	Der Gaumen wünscht sich einen Weichkäse mit Walnüssen, gern auch eingelegt, eine auf den Punkt gebratene Kalbsleber oder frische Calameres - nur kurz angebraten - mit Kapern in einer lauwarmen Sauce serviert.
Ort / Lage:	Schlossberg
Boden:	Sandstein/Buntsandstein
Ausbau:	Selektive Handlese der Trauben mit anschließender Lagerung im 500-Liter-Holzfass für 100 Tage.
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	10-12 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Grauer Burgunder