

## Weinexpertise

### 2020 SCHLOSSBERG - Spätburgunder trocken

#### Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	7620075	Alkohol:	14,1 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	0,5 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 38 22	Säure:	5,5 g/l

Wein:	Ein herrlicher Hochkaräter mit Fülle und Statur wartet auf Sie. Dabei trifft dieser Wein mit dem Jahrgang 2020 besonders ausgeprägt die feine Mitte zwischen saftiger Frucht aus Pflaumen, Schwarzer Johannisbeere sowie Brombeere und nachhaltigen Tanninen. Die Barriquefässer, in denen er 18 Monate reifen durfte hat Jürgen Wilker persönlich ausgesucht. An der Luft entwickeln sich immer neue Facetten, die es zu entdecken gilt. Ein Wein nicht nur für Weihnachten oder besondere Feiertage. Ein Wein mit Lagerpotenzial!
Trinkempfehlung:	Zu Rumpsteak oder Leckerbissen frisch von der Jagd, z. B. zu rosa gebratenem Hirschrücken im Speck-Salbei-Mantel auf Rahmwirsing und gebratenen Thymiankartoffeln, lecker oder?
Ort / Lage:	Schlossberg
Boden:	leichte, sandiger Löß
Ausbau:	selektive Handlese der Trauben mit anschließender zweiwöchiger Maischegärung, Ausbau im 225 l Barriquefass für 18 Monate
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	16-18 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Spätburgunder