

Weinexpertise

2020

Spätburgunder trocken Qualitätswein



<i>Alkohol:</i>	12,9 %Vol
<i>Restzucker:</i>	0,5 g/l
<i>Säure</i>	4,8 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	0 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	18 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2023
<i>Lagerfähig bis:</i>	2027
<i>Histamingehalt:</i>	

Der Wein

Ein Spitzen-Vertreter seiner Gattung. Die Farbe ist rubinrot, der Geruch dieses Klassikers erinnert an Veilchen und Mandel, mit etwas Gewürz von schwarzem Pfeffer. Auf der Zunge hinterlässt dieser Spätburgunder dunkle Waldbeernoten, zarter Nussgeschmack sowie leichte Zartbitterschokolade. Im Abgang schmeckt man Tannine und etwas geröstetes Holz, die ihm einen nachhaltigen Abgang verschaffen.

Speiseempfehlung

Eine Käseplatte mit etwas Weichkäse, einem Chaumes, ein Brie, ein nicht zu strenger Ziegenkäse, einen Camembert und dazu dieser Spätburgunder, was braucht man mehr? Auch zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten, zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Er verfeinert Ihnen jede dunkle Soße und rundet den Festbraten ab.

Die Trauben

Der Spätburgunder auch Pinot Noir genannt, ist eine der ältesten Kulturreben, die ihren Ursprung im Nildelta fand. Er gilt als der König unter den Rotweinträumen. Es gibt praktisch kein renommiertes Weingut das diesen hervorragenden Wein nicht im Programm hat. Er kann kräftige langlebige Rotweine hervorbringen genauso wie leichte bekömmliche Essensbegleiter mit Charme. Ebenfalls werden aus ihm viele Blanc de Noir, also Weißwein aus Rotweinträumen, vinifiziert.



Biolandweingut - Stefan Kuntz - Raiffeisenstr. 13 - 76829 Landau/Pfalz
www.weingutkuntz.de - email: info@weingutkuntz.de - Tel. 06341-33960
DE-ÖKO-006 Alle Weine und Sekte aus unserem Weingut stammen aus BIOLANDanbau.