

Weingut Kuhnle

Weinstadt-Strümpfelbach

Spätburgunder Qualitätswein trocken >im Eichenfass gereift<



Wein-Pass

Jahrgang:	2023
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	56
Hinweis	enthält Sulfite

Analysenwerte:

Mostgewicht:	81,00°Oe
Alkohol:	13,00%vol
Restzucker:	5,30 Gramm/Liter
Säure:	4,30 Gramm/Liter

Die Rebsorte Spätburgunder oder Pinot Noir, wie sie international genannt wird, zählt zur Burgunderfamilie und gehört zu den ältesten Rebsorten Mitteleuropas. Karl der Dicke brachte die Sorte, die aus Wildreben entstanden ist, im Jahre 884 an den Bodensee. Von da aus eroberte sie nach und nach in die weiteren Weinbauregionen Deutschlands.

Nach einer mindestens 12-monatigen Reife im Eichenfass fasziniert der Spätburgunder mit seiner dunkelrubinroten Farbe im Glas. Die Nase wird von kräftigen Aromen umhüllt, die eine leichte Süße nach roten Früchten wie Kirschen, Erdbeeren, bis hin zu schwarzer Johannisbeere vereinen. Die Holzaromatik ergänzt und konzentriert den Geschmack auf harmonische Weise. Im Geschmack entfaltet sich eine gehaltvolle und kräftige Dichte, geschmeidige Tannine. Eine feine Herbe begleitet den Gaumen und verleihen dem Wein eine beeindruckende Struktur.

Dieser Spätburgunder ist ein idealer Begleiter für die kühlere Jahreszeit. Er ist zu kräftig gebratenem Fleisch wie Rindersteaks, Lamm- oder Wildgerichten ein wahrer Genuss.

Empfohlene Trinktemperatur 17 - 19 °C