



## Spätburgunder 2013

### *„Kenzinger Hummelberg“ - trocken -*

Dieser Spätburgunder ist auf dem tiefgründigen Löß-Lehmboden des sonnigen Hummelbergs gewachsen und klassisch Maischevergoren. Schon seit längerem wird der "Hummelberg" mit eigenen Hefen vergoren und bekommt vor dem Verkauf ein paar Monaten Flaschenreife gegönnt.

Der Spätburgunder "Hummelberg" aus dem Jahr 2013 besticht durch einen moderaten Alkoholgehalt, der 2009er ist hier deutlich kräftiger. Dafür ist er sehr elegant und mit feiner, verspielter Fruchtnoten.

Der Jahrgang 2013 zeigt vergleichbare Charakteristik wie der mit 2010er, jedoch ist der 2010er jetzt reifer und weicher (trinkreifer).

**Duft:** Kirschen, reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Dörripflaume.

**Geschmack:** Kräftig feine, frische Kirscharomatische steht im Vordergrund. Feine weiche Tannine und die dezente Säure geben Länge und einen finessenreichen Nachhall. Elegante Röstaromen und Kardamomwürze sorgen für den Charakter des Spätburgunders.

**Analyse:** Alk.: 12,5%Vol. Säure: 5,6 g/l Rz.: 0,9 g/l

**Hinweise:** vegan; enthält Sulfite      **Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin

**Trinktemperatur:** 16° - 18° C

**Trinkreife:** 2018-2022

**Speiseempfehlung:** Kräftige Fleischgerichte, Kurzgebratenes, Pastagerichte, Schwert- und Thunfisch

*... Der „Hummelberg“ ist rund weich und dennoch – fruchtbetont und kräftig.*

---

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www.weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

