



Spätburgunder 2013

„im Eichenholzfass gereift“ - trocken -

Der 2013er Spätburgunder "im Holzfass gereift" zeigt sich im Glas mit einem kräftigen Rubinrot. Die verspielten hellroten Reflexe verleihen dem Spätburgunder sehr viel Ausstrahlung.

Der Jahrgang 2010 ist elegant und fein fruchtig, der 2009 ist sehr gehaltvoll und kräftig. Der 2013er Spätburgunder "im Holzfass gereift" liegt stilistisch nahe am 2012er - geringfügig weniger Alkohol.

Duft: Im Bukett entfalten sich sehr feine Aromen nach dunkler Kirsche, reifer Himbeere und frischem Tabak, unterlegt mit einem Hauch feiner Röstaromen.

Geschmack: Im Gaumen zeigt er sich sehr kräftig und fruchtbetont mit sehr fein eingebundenen Tanninen. Die Flaschenreife hat ihm Weichheit und Ausgewogenheit gegeben. Er besticht durch viel Kraft gepaart mit Eleganz, fruchtige Vitalität und Lebendigkeit.

Analyse: 13,0%Vol. Säure: 5,6 g/l Rz.: 0,8 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 16° - 18° C

Trinkreife: 2017-2025

Speiseempfehlung: Kräftige Fleischgerichte, Kurzgebratenes, Geschmortes, Wildgerichte, ausgewählte Pastagerichte, Rotweirisotto, Rindfleisch, Lammfleisch, Fleischpasteten oder Käseauswahl.

... Ein "reifer kräftiger" Burgunder!

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

