



Spätburgunder 2015

„im Eichenholzfass gereift“ - trocken -

Es ist ein kraftvoller Rotwein, der dennoch elegant und ausgewogen wirkt. Das Jahr 2015 hat sehr kräftige und volle Spätburgunder hervor gebracht.

Der Spätburgunder ist auf tiefgründigem Löss-Lehmboden gewachsen. Ausgesuchte und spät gelesene Spätburgundertrauben sind die Basis und der Wein reift dann noch mindestens 12 Monate im kleinen Barriquefass (2-4 Belegung).

Duft: Die feine und typische Pinot-Nase vereint Aromen von Kirschen und Brombeeren, edlem Holz und einem Hauch Schwarzwälder Schinken.

Geschmack: Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit einer schönen Länge. Typische Fruchtaromen nach Süß- und Sauerkirsche, roter Johannisbeere vereinen sich mit anmutigen Tanninen und etwas Mokka. Jahrgangstypisch für 2015 waren die vollreifen Trauben. Die reife, schwarze Kirschfrucht ist gepaart mit sehr viel Kraft, süßlicher Dichte und doch ist der Spätburgunder weich und ausgewogen.

Analyse: 13,5%Vol. Säure: 4,6 g/l Rz.: 1,3 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 16° - 18° C

Trinkreife: 2018-2027

Speisempfehlung: Wildschwein und Reh, Rosa gebratenes Rumpsteak im Speckmantel an Pfeffersauce, Wildgerichte, Lammkarré mit Pinienkernkruste...

Ein Wein zum stilvollen Genießen. Zum jetzt Trinken - darf aber auch noch etwas reifen.

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

