



## Spätburgunder 2015

### ***Selektion Hummelberg "im Barrique gereift" - trocken -***

Der Boden der diese Lage prägt, ist sehr tiefgründig und in der Hauptsache durch Lehm geprägt, der mit einem kleinen Anteil von Löß durchsetzt ist.

Entsprechend des Bodens ist der Wein schon in der Farbe geprägt. Tiefdunkles Rubinrot mit zarten violetten Reflexen, ist die Farbe dieses mächtigen Spätburgunders. Wie in allen Weinbergen des Weingutes, ist auch hier die bio-dynamische Bewirtschaftung Grundlage der Qualität, wie sie sich bei dem Spätburgunder in besonderem Maße zeigt.

**Duft:** Konzentrierter Duft von reifen, schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen und Brombeeren zeigt das Bukett dieses Weines in erster Linie. Danach gesellen sich Düfte von Liebstockel, Veilchen und auch Aromen von Schokolade, Mandel und Tabak hinzu, und vereinen sich zu einem wahren Zauberspiel für die Nase.

**Geschmack:** Im Geschmack zeigt sich dieser Spätburgunder entsprechend seiner Herkunft sehr authentisch: tiefgründig, fleischig, reifem und vollmundig beerig. Sein Körper ist überaus kraftvoll, dicht und lang.

**Analyse:** Alk.: 14,0 %Vol. Säure: 4,1 g/l Rz.: 1,1 g/l

**Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin

**Trinktemperatur:** 16° - 18° C

**Trinkreife:** 2019-2025+

*Dieser Wein wirkt für einen Spätburgunder schon fast untypisch dicht; wie aus einem Guss – einfach brillant!*

---

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

