



Spätburgunder 2016

„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 2016 ist vergleichbar mit dem 2015er. Er ist sehr kraftvoll und mit reifer, dunkler Kirscharomatik.

Duft: Reife dunkle Kirschen, reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Dörrpflaume.

Geschmack: Kräftig feine, frische Kirscharomatik 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. Der 2016er hat neben der reifen Frucht deutlich mehr Würze und die feine Kräutrigkeit verleiht ihm sehr viel Länge.

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

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

Trinktemperatur: 16° - 18° C

Trinkreife: 2019-2024

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

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

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

