



Spätburgunder 2017

„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 2017 besticht durch einen angenehmen moderaten Alkoholgehalt. Dafür ist er sehr elegant und mit feiner, verspielter Fruchtnoten.

Der Jahrgang 2017 ist leicht, verspielt, elegant und von frischen roten Kirscharomen geprägt. Vergleichbar mit dem Jahrgang 2010 - wobei der Spätburgunder "Hummelberg" 2010 jetzt auf dem Höhepunkt der Trinkreife ist.

Duft: Frische rote Kirschen, reifen Brombeeren, Johannisbeeren und Dörripflaume.

Geschmack: Kräftig feine, frische Kirscharomastücke stehen 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. Jahrgangstypisch für die 2017 ist die seidige Eleganz, frisch rote Frucht und die frische rassige Filigranität.

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

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

Trinktemperatur: 16° - 18° C

Trinkreife: 2019-2025

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

Der „Hummelberg“ ist leicht, frisch und von seidiger Frucht.

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

