



Spätburgunder 2018

„im Barrique gereift“ - trocken -

Es präsentiert sich ein dichter und sehr kraftvoller Rotwein, der dennoch elegant und ausgewogen wirkt. Das Jahr 2018 hat auch wieder 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.

Duft: Er versprüht die feine und typische Pinot-Nase vereint Aromen von Kirschen und Brombeeren. Die edlen Holznoten halten sich dezent im Hintergrund die aromatisch reifen Noten, vereint mit einer feinen Süße, dominieren.

Geschmack: Am Gaumen präsentiert er sich dicht und kräftig und mit einer schönen weichen Länge. Typische Fruchtaromen nach reifer Süß- und Sauerkirsche, roter Johannisbeere vereinen sich mit dezenteren Röstaromen und etwas Mokka. Jahrgangstypisch ist die ungewöhnlich konzentrierte Art und Dichte, er ist reif im Duft, komplex im Mund, weniger fein als kraftvoll mundfüllend. Er ist von sehr guter Balance zwischen dezentem Holz, feiner Würze und reifer Frucht geprägt.

Analyse: Alk.: 14,5%Vol. Säure: 5,9 g/l Rz.: 1,2 g/l

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

Trinktemperatur: 16° - 18° C

Trinkreife: 2020-2028+

Speisempfehlung: Wild und Gans, Rosa gebratenes Rumpsteak im Speckmantel an Pfeffersauce, 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

