SPÄTBURGUNDER TROCKEN IM BARRIQUE GEREIFT PFÄLZER SELIGKEIT

CHARAKTERISTIK

Intensive Aromen von roten Beeren, Wacholder und getrocknetem Pflaumenmus, mit Vanille- und Schokoladennoten aus dem Barrique. Der Spätburgunder ist kräftig, weich und ausgewogen, jedoch subtil im Vergleich zu Dornfelder oder Merlot, mit einem mittellangen Finish. Gewachsen nahe St. Martin auf humusreichen Böden, passt er zu Antipasti, Rind- oder Wildbraten sowie gebratenem Hammelfleisch. Ideal als Solist am Kamin. Die Rebsorte kam im 9. Jahrhundert durch Kaiser Karl der Dicke an den Bodensee und wurde später in der Pfalz etabliert.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2021
Rebsorte	Spätburgunder
Lage	St. Martin Baron
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Linie	Pfälzer Seligkeit
Ausbau	im Barrique gereift
Geschmack	trocken
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Säure g/L	5,4
Trinktemperatur	15-20°C
Allergene	enthält Sulfite
Alkoholgehalt Vol. %	13.5
Restzucker g/L	0,2

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de