



Spätburgunder

Stuttgarter Mönchhalde

2018

trocken

Rebsorte: Spätburgunder

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

Anbau: Die 1987 gepflanzten Reben bringen wenig Ertrag, dafür aber eine sehr hohe Qualität.

Ausbau: Zwei Tage Kaltmazeration, spontane Maischegärung mit ganzen Beeren und Trauben, 5 - 10 % Rappen, 12 Monate Lagerung in 300 und 500 Liter Holzfässern aus französischer Eiche.

Alkohol: 14,0 %VOL

Restzucker: 3,8 g/l

Säure: 5,4 g/l

Wein enthält Sulfite

Ein kräftiger Spätburgunder mit typischem Bukett. Kräftige Beerenaromatik und schon eingebundene Noten von dunkler Schokolade und Lakritz. Die Lagerung im Holzfass bringt Kraft und Körper. Der Wein kann ein kräftiges Gericht bestens ergänzen.

Falstaff 2021: 92 Punkte

Artikelnummer: 80018

