

2015 SPÄTBURGUNDER QbA trocken Walsheimer Silberberg

- im Holzfass gereift -



Spätburgunder ist eine der faszinierendsten Rebsorten der Welt: kapriziös und vornehm wie eine Diva. Vielleicht ist sie gerade deshalb eine der Lieblingsrebsorten von Markus Pfaffmann!

Den gesunden, vollreifen und sonnenverwöhnten Trauben des Top-Jahrgangs 2015 erlaubten wir während einer intensiven Maischestandzeit eine sanfte Extraktion von Aromen, Farbe und Gerbstoffen. Danach wurde der Wein in großen und kleinen Holzfässern vier Jahreszeiten gelagert und im Anschluss schonend gefüllt. Nach einem weiteren Jahr der Ruhe steht er jetzt für Sie in bester Trinkverfassung bereit.

Dieser Wein ist unser „Mittelgewicht“ in der Riege der Spätburgunder. Er glänzt durch seine hinreißende Balance aus Eleganz und Frische. Es erwartet Sie eine sehr sortentypische, wunderschöne „Burgundernote“ in der Nase, ganz harmonisch weich und trotzdem kräftig. Umspielt werden die beerigen Fruchtnoten von wohltemperierten Kakao- und Tabaktönen. Ein feiner Essensbegleiter, den wir besonders gern zu Burgunderbraten, Rotkraut und Knödeln genießen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2020

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 231

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite