



BB Spätburgunder

Art.-Nr.: 414

Kategorie:	Startweite
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Trinktemperatur:	18-20 °C
Ausbau:	klassische Maischegärung
Boden:	Sandiger Löss-Lehm

Beschreibung:

Dieser Spätburgunder präsentiert sich als perfekter Begleiter für den Alltag und bietet dabei ein unkompliziertes, aber dennoch charaktervolles Geschmackserlebnis. In der Nase entfalten sich frische Aromen von reifen Kirschen und feinen Johannisbeeren, die am Gaumen von einem sanften Fruchtspiel roter Beeren begleitet werden. Charmant und harmonisch verwandelt er jeden gewöhnlichen Abend in einen besonderen Genussmoment. Ein Rotwein, der durch seine Leichtigkeit und Eleganz überzeugt.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN



Ausbau:

Unsere Rotweine werden alle klassisch auf der Maische vergoren. Die Trauben werden nach der Lese entrappt. Bei diesem Vorgang werden die einzelnen Beeren vom Stilgerüst getrennt. Nach dem Entrappen werden ausschließlich die Beeren in sogenannte Maischegärtanks eingelagert. Dort durchlaufen sie die Fermentation. Dieser Vorgang dauert bis zu 4 Wochen. Während der Gärung muss die Maische regelmäßig gestoßen werden. Anschließend wird die Maische abgepresst und der Jungwein kommt zur weiteren Reifung in den Tank oder in Holzfässer.

Speiseempfehlung:

Schwein, Gebraten, Weichkäse, Hartkäse, Salat, Knollen o. Rüben, Pilze, Pfeffer, Kräuter, Weißbrot, Vollkorn, Kalb, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Feierabend, Easy drinking

