

# Weinexpertise

## Spätburgunder mild



Jahrgang: 2021

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 16° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 23,7 g/l · Säure: 5,0 g/l · Alkohol: 11,5 %

### Weinbeschreibung

Der Spätburgunder wird oft als König der Rotweine bezeichnet. Er ist ein eleganter Wein der in den kühlen Weinbauregionen sein ganzes Potenzial entfaltet und im Burgund als Pinot Noir Weltruhm erreicht hat. Er ist die Diva im Rotweinanbau, stellt besondere Ansprüche an den Boden und reagiert empfindlich auf die klimatischen Bedingungen.

Im Glas präsentiert sich der Spätburgunder strahlend rubinrot. In der Nase erkennt man Nuancen von Erdbeere, Süßkirsche und einer leicht erdigen Note, erinnernd an Steinpilze. Auch ein floraler, leicht blumiger Duft ist spürbar. Die zarten, harmonisch eingebundenen Tannine bringen Aromen von Vanille und Süßholz mit in den Wein. Diese in Verbindung mit der dezenten Säure und der angenehmen Süße geben dem Wein einen weichen und zarten Körper mit einem feinfruchtigen Abgang.

### Speiseempfehlung

Für die Liebhaber milder Rotweine mit Restsüße ein guter Begleiter zu Lasagne und Ragouts, Fleisch- und Wild Gerichten. Die Fruchtigkeit dieses Weines harmoniert auch ideal mit Salaten, wie Brotsalat mit Tomaten. Nicht zu vergessen sind süße Desserts auf Rotweinbasis, z. Bsp. Rotweinkuchen oder Rotwein-Schokoladencreme.

