



## Spätburgunder 2023

Art.-Nr.: 235

Kategorie:	ROT
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Franken
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restsüße:	0,8 g/l
Säuregehalt:	5,2 g/l
Lage:	Am Feuerstein
Trinktemperatur:	15 °C
Im Barrique gereift:	Ja

### Beschreibung:

Jugendlicher, angedeutet kräuteriger Duft nach gemischten Beeren mit floralen Spuren und einem Hauch Sauerkirsche. Schlanke, geradlinige, unentwickelte Frucht, merklicher Säurebiss, feinsandiges Tannin, nussige Anklänge, ein Hauch Schokolade, etwas vordergründige Art, ordentlicher Abgang.

### Boden:

Keuperboden

### Ausbau:

Im Holz gereift





**Speiseempfehlung:**

Rind, Wurst, Gegrillt, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse,  
Zwiebelgewächse, Knollen o. Rüben, Nüsse, Pfeffer, Kräuter, Vollkorn,  
Pumpenickel, Schokolade, Kaffee, Lamm, Kalb

**Passt gut zu:**

Geschenk, Kaminabend, Besondere Anlässe

