



COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

Wein *Kult*

WIR LIEBEN UND LEBEN WEIN

2018 SPÄTBURGUNDER TROCKEN RÉSERVE

REBSORTE Spätburgunder

ALKOHOL 13,0 Vol.

RESTZUCKER 4,6 g/l

SÄURE 5,6 g/l

WISSENSWERTES

Ausgesuchtes, vollreifes, lockerbeeriges Traubengut von ertragsreduzierten Reben. Langsame Vergärung auf den Beerenschalen, biologischer Säureabbau, Lagerung auf der Feinhefe und über 18 Monate Reife in kleinen neuen und einmal gebrauchten Holzfässern - Barrique und Tonneau.

CHARAKTER

Dunkle Kirschfarbe mit leichten Brauntönen. Ein wunderbarer klassischer Burgunder mit feinen und eleganten Aromen. Kirsche, Pflaume, Vanille, Pfeffer und Schokolade. Vegetabile Noten von Waldboden und Leder. Dieser Burgunder ist stoffig mit kräftigem Körper, fleischig, fruchtig und komplex mit feinem Tannin.

EMPFEHLUNG ZU

Boeuf Bourguignon mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln, Steinpilz-Soufflé, Kichererbsen-Edamame-Cassoulet mit Pfifferlingen und Kräuterflädle.

TRINKTEMPERATUR

16-18° C

OPTIMALE TRINKREIFE

2022-2028

ART. NR. 16076

EAN FL 4040225 160765 **EAN KARTON** 4040225 160703

