



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2015 SPÄTBURGUNDER „KLEINES HOLZFASS“ TROCKEN

Rebsorte:	Spätburgunder
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,4 g/L
Fruchtsäure:	4,8 g/L

DER WEIN

Das Bukett erinnert an das Aroma von Beerenfrüchten und Johannisbeere, wobei auch leichte Aromen von Kirsche vorhanden sind. Feine Noten von Buchenrauch, Schokolade und weißer Pfeffer verbreiten sich in der Nase und verleihen diesem Spätburgunder seine aparte sortentypische Würze.

Er passt ideal zu allen Fleisch- und Wildgerichten oder einfach nur pur genossen vor dem Kamin.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

DIE REBSORTE

Der blaue Spätburgunder ist eine besonders alte Rebsorte. In den letzten 25 Jahren hat sich die Rebfläche in Deutschland im Zuge der stärkeren Zuwendung zum Rotwein mehr als verdoppelt.

Blauer Spätburgunder – Pinot Noir – gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte Deutschlands. Er stellt hohe Ansprüche an die Weinbergslage und gedeiht am besten auf kalkhaltigen Böden. Die Spätburgunderrebe spiegelt wie keine zweite Rotweinsorte den typischen Bodengeschmack – das Terroir – wider.