



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2017 SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN

Rebsorte:	Spätburgunder
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,0 % vol.
Fruchtsüße:	6,0 g/L
Fruchtsäure:	4,7 g/L

DER WEIN

Im Bouquet finden sich reife schwarze Beeren. Ein eleganter Spätburgunder mit nicht zu kräftiger Tanninstruktur und somit ein eleganter Speisebegleiter.

Er passt ebenso zur Käseplatte wie zu gegrillten Fleischgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 – 18 °C

DIE REBSORTE

Der blaue Spätburgunder ist eine besonders alte Rebsorte (höchstwahrscheinlich vor mehr als 2000 Jahren als eine Selektion aus Wildreben vorgenommen). 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 Weinberglage und gedeiht am besten auf kalkhaltigen Böden. Die Spätburgunderrebe spiegelt wie keine zweite Rotweinsorte den typischen Bodengeschmack – das Terroir – wider.