



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2017 SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“ ROTWEIN TROCKEN

Rebsorte:	Spätburgunder
Güteklasse:	QbA
Geschmacksrichtung:	trocken
Vorhandener Alkohol:	13,5 % vol.
Fruchtsüße:	3,6 g/L
Fruchtsäure:	4,8 g/L

DER WEIN

Dieser Wein wurde 30 Monate zu 100% in neuem Holz französischer Eiche der Käferei Francois Ferreres aus dem Burgund ausgebaut.

Im Bukett finden sich reife schwarze Beeren. Der beerige Geschmack wird ergänzt durch feine Vanille-Aromen und eine schöne Röstaromatik, die die harmonische aber kräftige Tanninstruktur unterstützen.

EIN MUSS FÜR JEDEN SPÄTBURGUNDER FAN!

Der Wein 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.