

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Bombacher Sommerhalde, Weingut Bernhard Huber

Pinot-Meisterwerk von Julian Huber

Beschreibung:
Die Sommerhalde ist eine der angesehensten Einzellagen der Region. Die eisenhaltigen Böden sind hier am östlichen Rand der Breisgauer Weinberge mit Muschelkalk durchzogen und prädestiniert für den Anbau edler Burgundertrauben mit vielschichtiger Aromatik und präziser Mineralik. Dank der südöstlichen Ausrichtung des Weinbergs genießen die Trauben eine optimale Sonnenexposition und perfekte Reifebedingungen, während kühle nächtliche Winde der Frucht Spannung verleihen und die Frische bewahren. Ein spektakulärer Pinot Noir mit viel saftiger roter Frucht, getragen von perfekt geschliffenen, weichen Tanninen und kontrastiert von einer vibrierenden Säurestruktur. Deutscher Spätburgunder kann zwar anders schmecken, aber nicht besser!

Aromenprofil:
Rauchig, tabakiger Duft mit schwarzen und roten Beeren und den hier typisch erdigen Noten. Am Gaumen zupackend, eindringlich, viel reife Kirsch- und schwarze Beerenfrucht, ätherisch-würzige Nuancen und ganz dezentes Holz. Sehr kraftvoller und dabei zugleich extrem feiner Spätburgunder mit viel Wärme und Nachhall, der zum Besten zählt, was in Deutschland zu haben ist. Eine wahre Terroir-Symbiose: der Muschelkalk bringt Finesse und Eleganz, der stark eisenhaltige Boden Kraft und Tiefe.

Passt zu:
Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Bombacher Sommerhalde
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	1275622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Bombacher Sommerhalde

Herkunft:	Deutschland
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch