



Spätburgunder trocken

Schlatter Maltesergarten, Weingut Martin Wassmer

Eine Spitzen-Fasselektion aus der Einzellage Schlatter Maltesergarten

Beschreibung:

Vorzeige-Spätburgunder aus der Waßmer'schen Paradelage Schlatter Maltesergarten, die über Kalksteinböden mit Auflagen aus Löss und Lehm verfügt. Auch bei den Lagenweinen fährt Waßmer kleine Erträge - dieser Spätburgunder wurde spontan vergoren und war kurz im gebrauchten Barrique, zeigt feine Duftigkeit, Kirsche, am Gaumen dann ganz fein, mit einem Hauch Süße und pikanter Säure, leichter Zug von den Gerbstoffen. Ein deutscher Rotwein, der viel fürs Geld bietet, Potential für 6 bis 8 Jahre und die Sehnsucht nach Burgund stillt.

Aromenprofil:

Satt Purpurfarben mit kirschroten Reflexen im Glas, klassische Aromatik mit Sauerkirsche, Himbeere und Brombeere. Ein kraftvoll-saftiger Wein mit superben Tanninen, feiner Säure und guter aromatischer Länge.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Martin Wassmer
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1248922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Schlatter Maltesergarten
Weingut Martin Wassmer

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.