



Spätburgunder Réserve trocken

Weingut Heinrichshof

Aus den besten Parzellen

Beschreibung:

Dieser Réserve Spätburgunder ist der beste Rotwein, den das Weingut je geerntet und ausgebaut hat. Die Trauben stammen aus den besten Rotweinparzellen im Süd-Westhang in Zeltingen und wurden von Hand gelesen und sortiert. Anschließend folgte die klassische Maischegärung in Bütten. Später reifte der Wein ein Jahr in Barriques in erster und zweiter Belegung; die hochwertigen Fässer wurden extra im Burgund gekauft. Der Wein ist unfiltriert gefüllt.

Aromenprofil:

Leuchtendes Rubin bis granatrot, im Bouquet treffen rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Schwarzkirsche aufeinander, dazu feinste Holzaromen, die perfekt eingebunden sind. Zeigt viel Saftigkeit der Frucht, Fülle und köstlichen Extrakt. Das Eichenholz ist nie dominant, sondern sehr gut eingebunden. Viel süßlicher Extrakt mit feinstem Säurefluss, kraftvoll gebaut, dabei nie die Eleganz verlierend. Sehr guter Pinot mit einem langen, intensiven Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1086323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Réserve trocken

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 92+/100, Vinum 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.