



Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Schlossberg, Weingut Rudolf Fürst

Steil, steiler, Schlossberg!

Beschreibung:

Wie auch bei den Lagen Centgrafenberg und Hundsrück handelt es sich beim Klingenberger Schlossberg um eines der traditionsreichsten Burgunder-Terroirs Deutschlands – die Historie dieses Weinbergs reicht bis ins Mittelalter zurück. Mit bis zu 95 Prozent steigt der Hang hier an, die Bewirtschaftung auf den roten, felsigen Böden ist aufwändig und mühsam nur Handarbeit ist hier möglich. Als steiler Terrassenweinberg profitiert der Schlossberg von einer optimalen Exposition zur Sonne und entsprechend warmen Temperaturen – zwei Faktoren, die den hier wachsenden Spätburgundertrauben ihren feurigen Charakter und ihren seidigen Geschmack verleihen.

Aromenprofil:

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 lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Schlossberg
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0575924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Schlossberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 95/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.