



Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage, Morstein, Weingut Gutzler (Bio)

Großer Spätburgunder aus dem Morstein

Beschreibung:

Der Westhofener Morstein zählt zu den großen Weinlagen Rheinhessens – und bei Gutzler zeigt er nicht nur mit Riesling, sondern auch mit Spätburgunder seine ganze Klasse. In der nach Süden ausgerichteten VDP.GROSSEN LAGE® treffen schwere Tonmergelböden mit Kalksteineinlagerungen auf einen felsigen, wasserführenden Kalksteinuntergrund. Diese besonderen Bedingungen und eine lange Vegetationsperiode schaffen ausgezeichnete Voraussetzungen für anspruchsvollen Pinot Noir aus einem der berühmtesten Terroirs Deutschlands. 18 Monate in der Barrique geben dem Morstein Zeit, seine kraftvolle Struktur und die vom Kalk geprägte Straffheit zu einem harmonischen Ganzen zu verbinden. Dabei zeigt der Wein trotz seiner Tiefe und Konzentration bei jedem Schluck jene Finesse, die große Spätburgunder auszeichnet.

Aromenprofil:

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
Produzent:	Morstein
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1474223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

VDP.Grosse Lage
Morstein

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.