



2018 Spätburgunder Réserve trocken

Weingut Heinrichshof

Aus den besten Parzellen

Beschreibung:

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

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Weingut Heinrichshof
Bewertung(en):	Falstaff 91/100
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1086318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Réserve trocken

Weingut Heinrichshof

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Falstaff 91/100
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	13 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.