



## 2018 Spätburgunder R trocken

Windesheimer Rosenberg, Weingut Marx

Barrique-Spätburgunder mit herausragender Qualität und Länge am Gaumen

### **Beschreibung:**

Nach mehr als zwei Jahren Reifezeit im Barrique präsentiert sich dieser Spätburgunder aus der Einzellage Rosenberg als komplexer Rotwein mit vielschichtigem Aromenspiel: Das Bouquet ist von Beerenfrüchten und Gewürzen geprägt, der Gaumen ist kraftvoll-fruchtig sowie vollmundig-dicht und der intensive Geschmack besitzt eine großartige Länge weit über den harmonischen Abgang hinaus.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Rubinrot mit schwarzem Kern, ausgesprochen komplex und vielschichtig bereits im Duft, später auch am Gaumen. Satte rote und dunkle Beerenfrucht, eine Vielzahl von Gewürzen, frische Kräuter und einer herrlich mineralisch-salzigen Note aus den Böden. Vollmundiger Spätburgunder mit einer atemberaubenden Länge und Komplexität. Großes Kino.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Nahe
<b>Produzent:</b>	Rainer Marx
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	1241718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Spätburgunder R trocken**

Windesheimer Rosenberg  
Weingut Marx

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.