



# 2018er Spätburgunder Heppenheimer Schloßberg Qualitätswein trocken

**Artikelnummer** 847  
**Weinbeschreibung** -im Barrique gereift-

Der Spätburgunder präsentiert sich mit einer rubinroten Farbe. In der Nase finden Sie Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Kirschen. Durch die Reifung im 225 l französischen Barrique-Fass erinnern die Aromen an Schwarzwälder Schinken und Vanille. Der Wein ist kräftig mit feinen Tanninen, viel Körper und einem langem Abgang.

Gelesen am 27. September 2018 mit 113° Oechsle.

**Analysedaten**  
Restzucker: 0,1 g/l  
Gesamtsäure: 5,1 g/l  
Alkoholgehalt: 14,0 %vol.

**Speiseempfehlung** Rinderfilet mit Rotweinschalotten oder Lammrücken.

**Trinktemperatur** 16 – 18 °C

**Amtliche Prüfungs-Nr.** 51004 043 20

**Auszeichnung** Goldene Preismünze Landesweinprämierung & AWC



**SUPERIOR "S"** steht für unsere neuen, trockenen Super – Premiumweine aus maximal 45 hl/ha reduzierten Weinbergen.

**SUPERIOR "S"** steht für Weine mit höchsten Ansprüchen an Qualität und sind wahre Meisterwerke unserer Winzer und Kellermeister.

