



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.

