



**Blauer Spätburgunder**  
**Barrique trocken \*\*\***

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten (14 Tage)  
reifte dieser Spätburgunder in neuen französischen Barriquefässern

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.  
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubinrot mit Ziegelroten Reflexen. Sehr fülliger ausgeglichener Duft mit viel süßlicher, reifer Frucht von dunklen Kirschen und reifer Papaya. Die süße Frucht wird auf spannende Weise von Piment, herben Wacholdernoten und viel Nelke unterbrochen. Im Mund erst sehr weich mit deutlicher Fruchtentwicklung und allmählicher Entwicklung der Tannine, die reif und fein aber deutlich präsent sind. Im Nachhall bleiben süßliche Nelke und reife Kirsche. Dazu empfiehlt Dr. Steffen Michler: Entenbrust in Orangensauce mit in Butter und Mandelstiften geschwenkten Brokkoliröschen. (Dr. Steffen Michler, [www.weinsensorik.de](http://www.weinsensorik.de))

Empfohlene Trinktemperatur:

15-18 °C