



Granit Spätburgunder trocken 2024

Weinexpertise

Charakter:	Ein präziser, granitgeprägter Wein mit klarer Frucht, feiner Würze und spürbarer Herkunft.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben wachsen auf den charakteristischen Granitverwitterungsböden der Ortenau. Der karge Untergrund und die Kühle des angrenzenden Schwarzwaldes fördern Frische, Präzision und eine feine mineralische Würze.	
Ausbau:	10 Tage Maischegärung; Ausbau im Stückfass und in gebrauchten Barriques. So verbinden sich saftige Frucht, würzige Tiefe und ein geschmeidiges Tanningerüst.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere und feine Gewürze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und elegant mit geschmeidigem Tannin, frischer Säure und würzigem Nachhall. Eine feine mineralische Würze unterstreicht die Herkunft vom Granit.	
Foodpairing:	Passt besonders zu geschmortem Rind, Pilzrisotto, Ente und kräftigem Flammkuchen. Besondere Empfehlung: Pilzrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesan.	
Servierempfehlung:	18-20 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,5 % vol.
	Säure	6,0 g/l
	Restzucker	3 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Spätburgunder
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	