



St. Andreas Spätburgunder 1G Andreasberg trocken 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein anspruchsvoller Lagenwein aus dem Andreasberg, der Struktur, mineralische Spannung und elegante Kraft verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus der Monopollage Andreasberg direkt oberhalb des Weinguts. Die granitgeprägten Böden und der Einfluss des Schwarzwaldes verbinden reife Frucht mit Frische und mineralischer Präzision.	
Ausbau:	10 Tage Maischegärung und Ausbau in neuen sowie gebrauchten Barriques. Der Holzausbau gibt Struktur, ohne die reife Burgunderfrucht zu überdecken.	
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. Der Ausbau verleiht zusätzliche Textur und eine fein eingebundene Würze.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Rehrücken, Ente, Kalbsbäckchen und Pilzgerichten. Besondere Empfehlung: Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderjus und Waldpilzen.	
Servierempfehlung:	16–18 °C sofort bis 6 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	5,8 g/l
	Restzucker	0 g/l
	Extrakt	27,2 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Spätburgunder
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	