



St. Andreas Spätburgunder GG Schlossberg trocken 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein tiefgründiges Großes Gewächs mit hoher Konzentration, präziser Herkunft und langem Reifepotenzial.	
Herkunft & Terroir:	Die Große-Gewächs-Lage Schlossberg umschließt Schloss Ortenberg auf einem kargen Granit-Bergsporn. Die exponierte Lage verbindet Reife und Kraft mit der für Ortenberg typischen mineralischen Spannung.	
Ausbau:	14 Tage offene Maischegärung im kleinen Gärständer. Ausbau in neuen Barriques und 24 Monate Lagerung auf der Feinhefe; unfiltriert abgefüllt.	
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. Die hohe Konzentration und die mineralische Spannung geben dem Wein zusätzliche Länge und Entwicklungspotenzial.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Rehrücken, Ente, Kalbsbäckchen und Pilzgerichten. Besondere Empfehlung: Rosa gebratener Rehrücken mit Wacholderjus und Waldpilzen.	
Servierempfehlung:	16–18 °C 6 Monate nach der Füllung bis 8 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,0 % vol.
	Säure	6,5 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: Enthält Sulfite.	