

ST. ANDREAS

SPÄTBURGUNDER ORTSWEIN 2024

WEINBESCHREIBUNG

Im Glas präsentiert sich der St. Andreas Spätburgunder Ortswein 2024 in einem kräftigen Rubinrot. In der Nase entfaltet sich ein ausdrucksstarkes Aromenspiel aus reifen Kirschen, dunklen Cassisnoten und feinen Kräuternuancen. Am Gaumen zeigt sich der Spätburgunder harmonisch und vielschichtig, mit einer eleganten Fruchtstruktur und einer dezenten Würze.

Der 24-monatige Ausbau in gebrauchten Barriquefässern verleiht dem Wein zusätzliche Tiefe und eine geschmeidige Struktur, ohne seine charakteristische Frucht zu überlagern. Feine, gut eingebundene Tannine sorgen für einen ausgewogenen, eleganten Abgang mit angenehmem Nachhall. Bereits jetzt bietet dieser Spätburgunder einen schönen Trinkgenuss und verfügt zugleich über ein Lagerpotenzial von fünf bis sechs Jahren.

WEINDATEN

Rebsorte	Spätburgunder
Jahrgang	2024
Qualitätsstufe	Ortswein
Geschmack	Trocken
Ausbau	24 Monate im gebrauchten Barriquefass
Alkohol	13,0 % vol
Restzucker	0,0 g/l
Säure	5,5 g/l
Extrakt	26,6 g/l
Brennwert	77 kcal / 322 kJ je 100 ml
Trinkreife	Trinkreif
Lagerpotenzial	5–6 Jahre

SPEISEEMPFEHLUNG

Besonders harmoniert dieser Spätburgunder mit rosa gebratener Entenbrust an Kirschjus und cremigem Kartoffelgratin. Die fruchtigen Kirschnoten des Weins greifen die Aromen der Sauce auf, während seine feine Tanninstruktur die herzhaften Komponenten der Entenbrust elegant begleitet. Ebenso empfehlenswert sind geschmorte Kalbsbäckchen, Rehrücken mit Preiselbeeren oder ein cremiges Steinpilzrisotto.

ELEGANT · FRUCHTBETONT · FEINWÜRZIG · HARMONISCH · SAMTIG