



Weinhaus Spätburgunder feinfruchtig 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein zugänglicher Ortenauer Wein, der Rebsortentypizität, Frische und unkomplizierten Genuss verbindet.	
Herkunft & Terroir:	Die Trauben stammen aus Weinbergen in der Ortenau rund um Schloss Ortenberg. Das Zusammenspiel aus Granitverwitterungsböden und Schwarzwaldnähe bewahrt Frische und eine klare Fruchtausprägung.	
Ausbau:	10 Tage Maischegärung; Ausbau im Edelstahltank, im Stückfass und in gebrauchten Barriques. Die Kombination bewahrt die Frucht und verleiht dem Wein eine runde, feinwürzige Struktur.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich reife Kirsche, Erdbeere und rote Beeren. Am Gaumen präsentiert sich der Wein rund und vollmundig; die feine Restsüße macht das Tannin besonders weich und zugänglich.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Wildpastete, mildem Käse, Entenbrust mit Beeren und dunkler Schokolade. Besondere Empfehlung: Entenbrust mit Kirschjus und gebratenem Wurzelgemüse.	
Servierempfehlung:	14–16 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	12,13 % vol.
	Säure	5,7 g/l
	Restzucker	12,5 g/l
	Extrakt	nicht hinterlegt g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Spätburgunder
	Qualitätsstufe	Weinhaus
	Geschmack	feinfruchtig
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.	