



Weinhaus Spätburgunder trocken 2025

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 Kirsche, Himbeere, rote Johannisbeere und feine Gewürze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig und elegant mit geschmeidigem Tannin, frischer Säure und würzigem Nachhall.	
Foodpairing:	Passt besonders zu geschmortem Rind, Pilzrisotto, Ente und kräftigem Flammkuchen. Besondere Empfehlung: Pilzrisotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesan.	
Servierempfehlung:	14–16 °C sofort bis 5 Jahre	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	5,1 g/l
	Restzucker	2 g/l
	Extrakt	24,7 g/l
	Flasche	0,5 l
	Rebsorte/Cuvée	Spätburgunder
	Qualitätsstufe	Qualitätswein
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	