

WEINEXPERTISE

JAHRGANG:	2014
NAME:	NOSOLO Spätburgunder
QUALITÄTSSTUFE:	QbA
GESCHMACK:	trocken
ALKOHOL:	14,0 Vol. %
SÄURE:	5,5 g/Ltr.
RESTZUCKER:	5,4 g/Ltr.
FLASCHENINHALT:	0,75 Liter
ANBAUREGION:	Baden/Ortenau
ERZEUGER:	Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden
BODENART:	Granit- und Sandsteinverwitterungsböden
ARTIKELNUMMER:	6327
EAN:	4011993632716



BESCHREIBUNG: In gemeinsamen Rebbegehungen wurden die anstehenden Weinbergarbeiten besprochen und kontrolliert. Die Ernte erfolgte an einem miteinander abgestimmten Lesetermin. Die Vergärung fand im Holzgärständer statt mit anschließender Feinhefelagerung in kleinen 225l Barrique-Holzfässern. Nach 24 monatiger Barrique-Reifung wurde der Wein abgefüllt. Treu dem Motto "Wir sind nicht allein" wurde dieser Wein von der Jungwinzergruppe "CreatiWi" kreiert.

Auszeichnungen:
SIEGEL beim größten internationalen Weinwettbewerb "AWC Vienna 2017"

PASST ZU: zu herbstlich- winterlicher Küche, zu Wild und Lammgerichten oder zum Rinderfilet.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18 °C

CHARAKTERISTIK: Ein feiner Duft von Vanille und Dörrobst begleitet Brombeere und Waldfrüchte mit einem Hauch von Zartbitterschokolade. Im Abgang kommen noch Röst- und Holzaromen hinzu.