



SPÄTBURGUNDER "HÖLLE" TROCKEN

JAHRGANG 2015 KATEGORIE AVANTGARDE BEZEICHNUNG HÖLLE REBSORTE SPÄTBURGUNDER BODEN SANDIGER LÖSS UND TONMERGEL MIT TIEFLIEGENDEN KALKADERN AUSBAU 14 TÄGIGE, OFFENE MAISCHEGÄRUNG, MALOLAKTISCHE GÄRUNG IM BARRIQUE, 16 MONATE LAGERUNG IM BARRIQUE UND ANSCHLIESSEND 2 MONATE IM EDELSTAHLTANK ALKOHOL 13,25 % VOL. RESTZUCKER 5,0 G/L GESAMTSÄURE 5,0 G/L

SENSORIK SEHR FEINE, ELEGANTE UND ANREGENDE AROMATIK (KIRSCHER, ETWAS MANDEL); KÜHLE FRUCHTIGKEIT, VIEL PINOT MIT FINESSE, SCHOKONOTE, IN SICH GESCHLOSSEN, MÄCHTIG, NACHHALTIGE LÄNGE MIT SCHÖNEN KIRSCHNOTEN, NUR WENIG LEDER. GROSSES BURGUNDERKINO ZU FEINEM WILDFILET, REHRÜCKEN, STRAUSS, GEREIFTE WEICHKÄSE, TUNFISCH-STEAK MIT KALAMATA-OLIVENTAPENADE

TRINKTEMPERATUR 17° - 19° C LAGERFÄHIGKEIT 2027 ARTIKEL-NR. 371 EAN 4260153040766 FLASCHENGRÖSSE 0,75 LITER
ENTHÄLT SULFITE UND STAMMT AUS DEUTSCHLAND.

BERGDOLT-REIF & NETT GMBH & CO KG
DUDOSTRASSE 2 | D-67435 DUTTWEILER/PFALZ
TEL.: (0 63 27) 28 03

