



SPÄTBURGUNDER „HÖLLE“
TROCKEN

JAHRGANG 2016 **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 13,58 % VOL. **RESTZUCKER** 5,2 G/L **GESAMTSÄURE** 5,2 G/L

SENSORIK AUSDRUCKSVOLLE PINOT-NASE MIT SCHWARZKIRSCHKE UND EINGELEGTEN ROTEN FRÜCHTEN, GEWÜRZEN, MINERALIK;
SEHR ELEGANT UND HELLWÜRZIG IM MUND, HAUCH LEDER, PERFEKTE TANNINE, ALLES SEHR AUSGEWOGEN, GRAZIE UND
LEICHTFÜSSIGKEIT (BEI ALLER KRAFT, DIE ER JA HAT); SPANNENDER WÜRZIGER UND SATTER ABGANG;
GROSSER PINOT ZUR GROSSEN KÜCHE: FILETSTEAK, ENTENBRUST

TRINKTEMPERATUR 17° - 19° C **LAGERFÄHIGKEIT** 2029 **ARTIKEL-NR.** 371 **EAN** 4260613391216 **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

