



SPÄTBURGUNDER „MANDELBERG“ TROCKEN

JAHRGANG 2016 KATEGORIE PRESTIGE BEZEICHNUNG MANDELBERG LAGE KIRRWEILER MANDELBERG REBSORTE SPÄTBURGUNDER
BODEN TIEFGRÜNDIGE LEHM-LÖSS-BÖDEN MIT TIEFEN KALKEINSCHLÜSSEN, TEILWEISE TONMERGEL ANBAU SEIT 2011 MIT DEM PFERD
UND VIEL HANDARBEIT ANSTELLE VON TRAKTOREN UND MASCHINEN AUSBAU GESTAFFELTE, SELEKTIVE HANDLESE, IM WEINGUT WIRD
NACHSORTIERT UND ENTRAPPT, 10-TÄGIGE OFFENE MAISCHEGÄRUNG, NUR SAFTABZUG, KEINE PRESSUNG, MALOLAKTISCHE GÄRUNG
IM NEUEN FRANZÖSISCHEN BARRIQUE, 13 MONATE LAGERUNG IM BARRIQUE UND 10 MONATE AUF DER FLASCHE
ALKOHOL 13,42% VOL. RESTZUCKER 5,5 G/L GESAMTSÄURE 5,5 G/L

SENSORIK AUSGEPRÄGTE NASE VON SAUERKIRSCHEN, AMARENAKIRSCHEN, MANDEL, FRISCHES GRÜN; BEI ALLER JUGEND SCHON VIEL
SCHLIFF BEI DICHTER FRUCHT, INTENSIVE AROMATIK, GESCHMEIDIGE ART, FEIN EINGEBUNDENES HOLZ. ZUR ENTE MIT KIRSCHSAUCE,
DUNKLER SCHOKOLADE, AUCH ROTWEINKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR, GEFLÜGELLEBER-PÂTÉS, FILET WELLINGTON

TRINKTEMPERATUR 16° - 18° C LAGERFÄHIGKEIT 2033 ARTIKEL-NR. 471 EAN 4260153040995 FLASCHEGRÖSSE 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

