HOLZ–
WEISBRODT



2021 Spätburgunder

Art.-Nr.: 388 5825

Kategorie:	Sebastian Weine Premium
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2021
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restsüße:	1,2 g/l
Lage:	Ungsteiner Herrenberg
Trinktemperatur:	16-18 °C
Im Barrique gereift:	Ja

Beschreibung:

Dunkles Rubinrot mit anthrazitblauen Reflexen.
Warme würzige Töne von Pfefferkuchen, Süßholz und Kaffee mit sehr reifer Frucht von
Brombeere und Pflaume. Im Mund füllig mit cremigen Anteilen und relativ kräftiger
Gerbstoffstruktur. Die dichte Art wird von der gut eingebundenen Säure belebt und am
Gaumen bleiben Kirsche und süße Nelke.
Abbildung ähnlich.

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	339 kJ/81 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
Zucker	0,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Vinou® Expertise
HW - Die Weinfamilie GmbH & Co. KG
Leistadter Straße 25 • 67273 Weisenheim am Berg
Telefon: +49 6353 93610 • E-Mail: info@holz-weisbrodt.de

4 260004 863889