



BLAUBURGUNDER AUSLESE 2007

Weinbeschreibung

Bei der Farbe handelt es sich um ein helles Rubinrot mit einem leichten Violetreflex. Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Der Gaumen präsentiert sich fruchtig, elegant und wird von einer feinen nicht aufdringlicher Holznote unterstützt. Der Abgang ist zart und harmonisch ausgewogen. Alles in allem ist dieser Wein ein Feuerwerk für die Geschmacksknospen und zaubert jedem Weingeniesser ein Lächeln auf sein Gesicht.

Empfohlene Speisen

Käse
Trockenfleisch
Pasta- und Fleischgerichte

Analytische Werte

Alkohol	13.0 % Vol.
Säure	4.7 g/l
pH-Wert	3.9
Vinifikation	Dieser Wein wurde nach den neuesten und bewährtesten Vinifikationstechniken vinifiziert. D.h. Vergärung mittels Reinzuchtheffe, Biologischer Säureabbau und traditionelle Eichenholzlagerung.
Inhalt/Flasche	0.75 l
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre
Optimaler Geniszeitpunkt	2009-2010