Spätburgunder

Qualitätswein Rheinhessen

Wie ein grosser Burgunder während 9 Monaten in grossen Holzfässern gereift: ein zauberhaftes Vergnügen!

Artikelnummer	3266.24
Weingut	Weingut HirschhofTobias Zimmer
Region	Rheinhessen
Jahrgang	2024

Degustationsnotiz
Leuchtendes Rubinrot; Bukett von reifen Erdbeeren und Himbeeren, Konfitüre, würzige Noten von Röstaromen und Pfeffer; weicher Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch, elegante Struktur, schöner Schmelz, seidenweiche Tannine tragen den anhaltenden, harmonischen Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Spätburgunder (100%)

Speisenvorschläge
Wildgerichte, weicher Käse, Gemüsegratins, im Ofen gebratenes Geflügel mit Kartoffeln

Lagern	Bis mindestens 2027 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 16-18 °C
Verschluss	Naturkork
Vegan	ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

Delinat-Zertifizierung
1 Schnecke

BIO · GARANTIE · DELINAT

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO2	21 mg/l
Gesamte SO2	32 mg/l
Flüchtige Säure	0.38 g/l
Gesamtsäure	4.8 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	31.07.2025

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: DE-ÖKO-039
Herkunft: DE
Abfüller: Villa BadenWeinkontor GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen
www.delinat.com/3266.24