


# Hirschhof Spätburgunder


Qualitätswein Rheinhessen 2024


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

 **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](http://www.delinat.com/3266.24)

