

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

2022 Männle Spätburgunder Gutswein Trocken

Artikelnummer: 120030

Charakteristik

Der Geruch:

Dieser Spätburgunder zeigt sich im Glas in einem funkelnden Rubinrot. Im Duft erinnert er an Aromen von reifen Süßkirschen, frischen Brombeeren und leichten Röstaromen.

Am Gaumen:

schön ausgewogenen Tanninstruktur und geschmacklichen Fülle ist dieser Wein ein exzellenter Essensbegleiter zu Rind-, Lamm- und Wildgerichten.

Lagen, Bodenart und Exposition

Im Schwarzwaldweingut Andreas Männle entstehen sortentypische Weine mit ausgeprägtem Charakter. Die natürlichen Voraussetzungen dafür sind exzellent, denn hier treffen die besten Klimabedingungen Deutschlands auf besondere Sonnen-Steillagen und einzigartige Terroirs und auf Winzer mit einer unbändigen Leidenschaft für Genussvolles. Das Weingut liegt direkt an der badischen Weinstraße und zählt zu den höchst prämierten Weingütern der Region. Der steinig-felsige Granitboden speichert die Wärme der badischen Sonne und ist das Fundament eines intakten Lebensraums vieler Pflanzen und Tiere.

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Geschmack

Trocken

Analytische Werte

Restzucker 3,5 g/l Gesamtsäure 4,7 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Durch seine schön ausgewogene Tanninstruktur und dezente Restsüße ist dieser Wein ein exzellenter Essensbegleiter zu Rind-, Lamm- und Wildgerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 – 18 Grad

