

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

2022 Männle Spätburgunder Lagenwein Auslese Barr. Trocken

Artikelnummer: 120035

Charakteristik

Der Geruch:

Bereits im Glas präsentiert sich diese Auslese mit einem tiefen Rubinrot. Feine Aromen von reifen Süßkirschen, Brombeeren und schwarze Johannisbeeren strömen einem in die Nase – gepaart mit einem Hauch von Zimt und Marzipan. Feine Aromen von dunkler Schokolade, Zimt, Nelken und Zedernholz durch Barrique Ausbau.

Am Gaumen:

Ein wunderschöner Spätburgunder, der auch am Gaumen eine schöne Fülle zeigt. Gut eingebundene Tanninstruktur.

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 1,6 g/l Gesamtsäure 4,8 g/l Alkoholgehalt 16,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Ein exzellenter Essensbegleiter zu Rind-, Lamm- und Wildgerichten.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 – 18 Grad

