

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

## 2024 Spätburgunder Rotwein Spätlese Trocken

Artikelnummer: 121029

### Charakteristik

#### Der Geruch

Spätburgunder verkörpert qualitativ die Spitze der Rotweinsorten. In Baden spielt die feine Rotweinsorte in der Anbaufläche sowie in der Qualität die erste Geige. Die Weine sind vollmundig und samtig mit einem feinen, an Brombeeren und Bittermandeln erinnernden Aroma. Insbesondere der Geschmack von Kirschen, Erdbeeren bis hin zu Feigen und Holunder bescheren ihm die schönste Frucht aller Rotweinsorten. Aromen nach Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Schon gut trinkbar hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, d.h. eine Lagerung ist unbedingt von Vorteil. Dekantieren empfohlen.

#### Am Gaumen

Am Gaumen gehaltvoll, körperreich, komplex, angenehm samtig und würzig, sehr langer Abgang.

#### Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

#### Geschmacksrichtung

Trocken

#### Rebsorten und Klone

Spätburgunder

#### Analytische Werte

Restzucker 3,7 g/l / Säuregehalt 5,3 g/l / Alkoholgehalt 13,38 Vol. %

#### Speisenempfehlung

Zu allem, was "Wild" ist, schmeckt ganz bestimmt ein Spätburgunder Rotwein. Ebenso gut eignet er sich als Begleiter zum gebratenen Lammrücken. Auch zu gegrilltem Schweine- oder Rindfleisch macht ein trockener Spätburgunder eine gute Figur.

#### Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad

