

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE
cm

Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

2023 Männle Spätburgunder Gutswein Halbtrocken

Artikelnummer: 120049

Charakteristik

Der Geruch:

In strahlendem Rubinrot zeigt sich dieser Spätburgunder von seiner charmantesten Seite. Der Duft ist opulent und weich: Süßkirsche, frische Brombeeren und ein subtiler Hauch gerösteter Kaffeebohne. Geschmacklich umgarnt er den Gaumen.

Am Gaumen:

Die sehr weiche und volle Art verschmilzt mit einer dezenten Restsüße, die dem Wein seine samtige Textur verleiht. Die Tanninstruktur ist harmonisch und zurückhaltend.

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

Halbtrocken

Analytische Werte

Restzucker 12,5 g/l Gesamtsäure 4,7 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 – 18 Grad

