

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

2023 Männle Spätburgunder Lagenwein Auslese Barr. Trocken

Artikelnummer: 120035

Charakteristik

Der Geruch:

Die Spätburgunder Auslese zeigt sich in tiefem Rubinrot und beeindruckt bereits in der Nase mit intensiven Aromen von reifen Süßkirschen, Brombeeren und schwarzer Johannisbeere, begleitet von feinen Nuancen von Zimt und Marzipan. Die 20-monatige Reifung im kleinen Barrique verleiht zusätzliche Komplexität mit Noten von dunkler Schokolade, Gewürzen und Zedernholz. Fein eingebundene Tannine und ein langer Abgang machen diesen Wein zu einem ausdrucksstarken Genuss.

Am Gaumen:

Am Gaumen entfaltet sie eine dichte, vollmundige Struktur mit harmonischer Fülle und Eleganz.

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 3,0 g/l Gesamtsäure 6,4 g/l Alkoholgehalt 15,0 Vol. %

Speisenempfehlung

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

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16 – 18 Grad

