

## SPÄTBURGUNDER GRANDE RÉSERVE TROCKEN

JAHRGANG	2012	
ARTIKELNUMMER	GRV1226	
REBSORTE	Spätburgunder	
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein	
GESCHMACK	trocken	
ANBAUGEBIET	Baden	
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l	
ANALYSEWERTE	Alkohol	13,5 % vol.
	Restzucker	1,6 g/l
	Säure	5,1 g/l
CHARAKTERISTIK	Kompakte, dichte Nase von Schwarzkirsche mit mineralischen Noten. Im Mund zeigt sich eine gleichermaßen seidige wie dichte Frucht mit fast üppigem Schmelz und äußerst vielschichtigen Aromen, unter anderem nach Kirschen und Walderdbeeren. Er wurde 13 Monate in neuen, französischen Barriques gelagert. Ein großer, überaus edler Wein mit sehr viel Potenzial.	
TRINKTEMPERATUR	15 - 17 °C	
SPEISEEMPFEHLUNG	Er passt zu großen Anlässen und zu edler Festtagsküche. Zu Kalbsfilet mit Trüffeln, zum Steinpilzragout, zum Rinderfilet Wellington und zu Ente à l'orange.	

