## WEINEXPERTISE

## Villa Heynburg

## SPÄTBURGUNDER ROTWEIN "RESERVE"

Qualitätswein trocken

2008 SPÄTBURGUNDER TROCKEN

HERKUNFT Baden, Ortenau

ERZEUGERABFÜLLUNG Oberkircher Winzer eG

REBSORTEN Spätburgunder

FLASCHENGRÖSSE 0,75 Ltr.

ANALYSE (Richtwert) Alk: 14,0 % Vol. RZ: 2,4 g/l S: 5,2 g/l

ALLERGENE enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)

TRINKTEMPERATUR 15 bis 18°C

CHARAKTERISIERUNG Im Duft ein Gedicht aus Mokka, Kirsche und

Rauch. Zarte Erinnerungen an Bourbon-Vanille lässt die 13 Monate Lagerung in neuen Barriques ganz dezent erahnen. Im Mund entfaltet der Wein eine seidige Frucht mit pikanter Frische, viel Kirsche und einem Hauch Walderdbeere. Ein in sich ruhender, ausgesprochen eleganter Spätburgunder mit

Rückgrat.

EMPFEHLUNG Zur feinen Sonntagsküche mit Gänsebraten,

Ente in Kirschsauce, raffinierten Wildgerichten mit Schokoladensauce, Wildgeflügel wie Fasan.

Auch zu edlem Schwarzwälder Schinken.

ARTIKEL - NUMMER 0781500

FLASCHEN-EAN-NUMMER

4 260189 310109

KARTON-EAN-NUMMER 4 260189 316101

