

2016 SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN



Für die MANUFAKTURLINIE kaufen wir Trauben von befreundeten Winzern zu und verarbeiten sie, als wären es unsere eigenen. Schließlich steht auch bei diesen Weinen der Name Reichsrat von Buhl für kompromisslose Spitzenqualität. Der Einfachheit halber vermarkten wir alle Rebsortenweine, auch jene, die teilweise aus eigenen Trauben gekeltert werden, unter dem Manufaktur-Etikett und damit gemäß dem Weingesetz als Abfüllerweine.

WEIN

Waldaromen und konzentrierte Fruchtaromen von Blaubeeren und Kirschen kennzeichnen diesen lebendigen Rotwein. Seine elegante rubinrote Farbe ist das Merkmal für die filigrane Art, die man dann im Gaumen findet. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieser traumhaften Rebsorte und des daraus resultierenden Weins.

BODEN

Kalkböden

LESE

Anfang bis Mitte September 2016

ERTRAG

ca. 40 hl/ha

AUSBAU

15-tägige Maischegärung im Edelstahlbottich mit anschließendem BSA im Edelstahltank. Ausbau in gebrauchten Barrique- und Tonneaux-Fässern (franz. Eiche) für 14 Monate.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2021

ESSENSEMPFEHLUNG

Dunkles Fleisch, wie z.B. Wildfleisch, Lammfleisch mit Rosemarin, Thymian, Pilzgerichte oder einfach für einen kalten Winterabend am Kamin.

TRINKTEMPERATUR

ca. 15-16°C

ALKOHOL

13,0 Vol. %

SÄURE

5,1 g/l

RESTZUCKER

0,1 g/l

ARTIKELNUMMER

1613