



2018 NEUGESSETZ Zell-Weierbacher Spätburgunder „Marie“

Lage: Zell-Weierbacher Neugesetz
Granitverwitterungsgestein

Rebsorte: Spätburgunder

Vinifikation: Handlese, schonende Traubenverarbeitung, Kaltmazeration, traditionelle Maischegärung, nach 21 Tagen abgepresst, 48 Monate Reife im kleinen Eichenholzfaß

Alkohol: 13,0 %Vol.
Restzucker: 0,8 g/l
Säure: 7,2 g/l

Speisenempfehlung: dunkles Fleisch, Schmorgerichte, Gegrilltes, kräftige Soßen, Fisch

Trinktemperatur: 14 - 17°C



Qualität: VDP.GROSSE LAGE
Deutscher Qualitätswein

Profil: Intensives Bukett von Kräutern, Wacholder und dunklen Beeren. Am Gaumen dezente Röstaromatik, die von dunkler Frucht getragen wird. Das Tannin ist deutlich präsent, wirkt sich in Begleitung von der kräftigen Struktur und einer ausgeprägten Mineralik jedoch erfrischend auf den Wein aus. Der Abgang ist nachverlangend und hinterlässt einen kräutrigen, dezent rauchigen Eindruck.