



## 2020 Zell-Weierbacher Spätburgunder „Granit“

Lage: Zell-Weierbach  
Granitverwitterungsgestein

Rebsorte: Spätburgunder

Qualität: VDP.ORTSWEIN  
Deutscher Qualitätswein

Vinifikation: Handlese, 100%  
Maischegärung bei kontrolliertem  
Temperaturanstieg, 2 Wochen  
Maischekontakt, biologischer  
Säureabbau, Feinhefelager,  
Teilausbau im gebrauchten Barriques  
und Edelstahlfässern

Alkohol: 13,0 %Vol.  
Restzucker: 0,5 g/l  
Säure: 6,6 g/l

Speisenempfehlung: Sauerbraten,  
Rouladen, Pasta, Gemüselasagne

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Profil: im Duft feine Aromen  
nach Kirsche und Brombeere,  
im Gaumen reifes, weiches  
Tannin, saftige Kirschnoten,  
feine mineralische Anklänge  
im Abgang, frischer-  
nachverlangender  
Spätburgunder

