



ERBELDINGER Spätburgunder trocken PRIVAT

Rebsorte

100 % Spätburgunder (Pinot Noir)

Weingärten

Weinlage Bechtheimer Hasensprung in Rheinhessen

Boden

Löß-Lehm-Boden mit Kalkuntergrund

Vinifikation

Selektive Handlese

Maischegärung

Pneumatische Pressung

Malolaktische Gärung

Reifung 12 Monate im großen Holzfass

Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 14,3% vol.

Restsüße 1,9 g/l

Gesamtsäure 4,2 g/l

Verkostungsnotizen

Leuchtendes Rubinrot im Glas. Betörender Geruch von Waldbeeren und Kirschen sowie von Pflaumen zusammen mit würzigen Noten und Röstaromen. Angenehme Tannine, wunderbare Reife. Trocken.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu Kurzgebratenem und Bratengerichten sowie zur edlen Käseauswahl.

Serviertemperatur: 17 – 19° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH

Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg

Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56

Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de

