

Spätburgunder QbA - trocken

Weingut Hellershof-Zilliken, Nittel/Mosel

Das Weingut Zilliken liegt im alten Dorfkern des Winzerdorfes Nittel an der Obermosel. Umarmt vom Felsmassiv aus Muschelkalk liegt es eingebettet zwischen der großen Windung der Mosel.

„Albus“- Elbling, so nannten die Römer diese Rebe, die viele Jahrhunderte als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angepflanzt wurde.

Erst im 17. Jahrhundert gesellte sich der „Rusling“ - Riesling dazu.

Im 1918 erbauten Weingut werden neben Elbling und Riesling auch Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder angebaut.

Eine beeindruckende Qualität entsteht auf Muschelkalkböden, denselben Böden wie in der Champagne.

Anbaugebiet: Mosel

Rebsorte: Spätburgunder

Alkohol: 13 % Vol.

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 4,7 ‰

Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Artikelnummer: 11438

Charakteristik: Ein Spätburgunder für gehobene Ansprüche.
Dieser Spätburgunder wird aus hochreifen Trauben gewonnen, klassisch in Barriquefässern vergoren und mit Lagerpotenzial abgefüllt. Vollmundig , samtige Fruchtaromen nach erdbeer, Kirsche, Brombeere und Nuancen von Mandel umschmeicheln die Nase. Chambriert mit einer Temperatur von 16 bis 18 °C ist dieser Wein der ideale Begleiter für Braten, Wild, Käse oder einem Abend vor dem Kamin.

Passend zu: Braten, Wild oder auch eine Käseplatte