

Spätburgunder QbA - trocken *Weingut Hellershof-Zilliken*

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:	Nittel – Mosel/Deutschland
Rebsorte:	Spätburgunder
Alkohol:	13 % Vol.
Restzucker:	1,4 g/l
Säure:	4,7 ‰
Serviertemperatur:	16 – 18 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code:	4 260 187 350 091



Art.: 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