



BLAUBURGUNDER AUSLESE 2010 AOC

Weinbeschreibung

Bei der Farbe handelt es sich um ein helles Rubinrot mit einem leichten Violetreflex. Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund. Am Gaumen fruchtig, elegante Würze die von einer nicht aufdringlichen Holznote unterstützt wird. Der Abgang ist zart und harmonisch ausgewogen. Alles in allem ist dieser Wein ein Feuerwerk für die Geschmacksknospen und zaubert jedem Weingeniesser ein Lächeln auf sein Gesicht.

Empfohlene Speisen

Käse
Trockenfleisch
Pasta- und Fleischgerichte

Analytische Werte

Alkohol	12.0 % Vol.
Vinifikation	Dieser Wein wurde nach den neuesten und bewährtesten Vinifikationstechniken vinifiziert. D.h. Kontrollierte Vergärung, Biologischer Säureabbau und traditionelle Eichenholzlagerung.
Inhalt/Flasche	0.75 l
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt	2012 - 2014
Optimale Geniesstemperatur	20-22 °C
Optimale Lagertemperatur	15 °C