

k

KIRCHNER
(FREINSHEIM)

"ROSENBÜHL" SPÄTBURGUNDER ROTWEIN TROCKEN 2018



Zartwürzige Himbeernote, rauchig, fruchtig, komplex, seidige Tannine, burgundische Noten.

TERROIR

Schwere, dunkelbraune Auflage, Sandlöss und Lösskindeln, Schichten mit freiem Kalk, lehmige Sande, häufig geröllhaltig. Ertrag 30hl/ha.

VINIFIKATION

Vorlese und Hauptlese mit Hand. Kaltmazeration 24 Stunden. 10 Tage Maischegärung. Biologischer Säureabbau. 18 Monate Barriquelager französische Eiche. 3 Monate Flaschenreifung. Abfüllung im August.

EMPFEHLUNG

Zu kräftigen Rind-, Lamm- und Wildgerichten. Pur ein Genuss an kalten Tagen. Ideale Trinktemperatur 18°C.

HERKUNFT

Freinsheimer Rosenbühl

ANALYSE

A 13,18 %VOL · S 8,8 G/L · RZ 0,5 G/L

ALLERGENHINWEIS

enthält Sulfite

