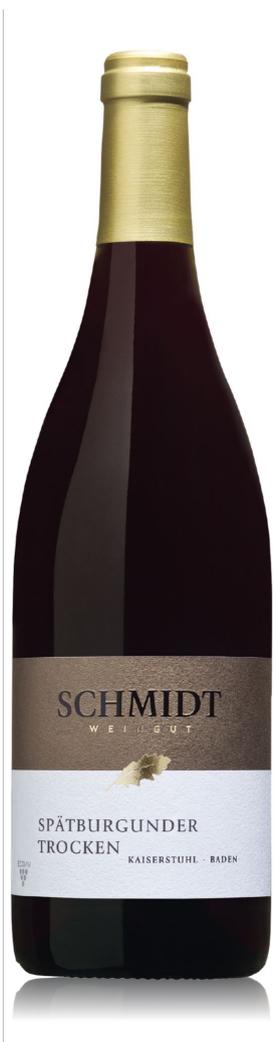




SCHMIDT

WEINGUT

Expertise



Schmidts *Spätburgunder Rotwein Barrique Trocken / Zwölfender - aus dem Holzfass
DE-ÖKO-039 Biowein*

Anbaugebiet *Baden / Kaiserstuhl*

Stil *Das unvergleichliche Eichstetter Vulkan-Terroir mit kalkreicher Lössauflage kombiniert mit mildem Klima bringt besonders prägnante Premium-Spätburgunder hervor. Diese natürliche Gunst wird durch den schonenden Weinausbau im Keller zur vollendeten Eleganz und Finesse.*

Beschreibung *Dieser Premium-Rotwein zeigt sich mit dunklem Rubinrot von seiner besten Seite; tiefe, ergreifende Aromen von Brombeere, Erdbeere und Vanille mit fein würzigen Barrique-Aromen machen diesen Spätburgunder vollmundig und dicht. Ein Wein mit langem Nachhall! Nicht nur in der Weihnachtszeit.*

Jahrgang *2018*

Boden *Dunkler toniger Lösslehm Boden mit deutlicher*

Begleiter *Exzellenter Weihnachtswein, aber auch im übrigen Jahr ein hervorragender Speisenbegleiter, besonders zu dunklem Fleisch und würzigem Bergkäse.*

Trinktemperatur *16-18 °C*

Analyse *Alkohol 13,5 % Vol. / Zucker 5,3 g/l / Säure 6,7 g/l
- enthält Sulfite*

Füllgröße *0,750 Ltr.*

Artikelnummer *S8218*

EAN *4260004912303*

Performance *Jahrgang 2016: awc vienna 2021 - SILBER
Jahrgang 2014: Mundus Vini Biofach 2017 - SILBER*