

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Expertise



**Kiefers** *Spätburgunder Trocken / Tradition*

---

**Anbaugebiet** *Baden / Kaiserstuhl*

---

**Stil** *Alte Reben von besten Parzellen mit einem Ertrag von maximal 60 l/ar reifen für 6 Monate im großen Holzfass. Das unvergleichliche Eichstetter Terroir des vulkanischen Untergrunds mit einer kalkreichen Lössauflage kombiniert mit dem milden Klima des Kaiserstuhls bringt besonders prägnante Burgunder hervor. Diese natürliche Gunst wird durch den schonenden Ausbau im großen Holzfass zur vollendeten Eleganz und Finesse.*

---

**Beschreibung** *Kräftiges Rubinrot. Betörende reife Wildkirscharomen, fein gewebtes Gerbstoffgerüst. Sehr geschmeidig, mit reifen Tanninen und etwas Holz unterlegt.*

---

**Jahrgang** *2017*

---

**Boden**

---

**Begleiter** *Ideal zu kräftigen Braten und Wild.*

---

**Trinktemperatur** *16-18 °C*

---

**Analyse** *Alkohol 13,5 % Vol. / Zucker 1,0 g/l / Säure 5,2 g/l  
- enthält Sulfite*

---

**Füllgröße** *0,750 Ltr.*

---

**Artikelnummer** *6348417*

---

**EAN** *4013584634840*

---

**Performance** *Jahrgang 2013: Slow Food Spätburgunder Cup 2016 - 3. Platz*

---