



## Expertise

<i>Kiefers Boliden</i>	<i>Spätburgunder / Qualitätswein Trocken Dreistern</i>
<i>Anbaugebiet</i>	<i>Baden / Kaiserstuhl</i>
<i>Dreistern</i>	<i>Alte Reben mit niedrigsten Erträgen unter 35 l/ha sind die Grundlage für diesen Premiumwein. Die Gärung erfolgt mit den natürlichen Hefen oft über einen Zeitraum von über drei Wochen auf der Maische. Anschließend lagert der Rotwein für 18 Monate in kleinen getoasteten Eichenfässern. Der Lohn sind sehr haltbare Weine mit viel Potenzial, die das Terroir und den Jahrgang aufs äußerste widerspiegeln.</i>
<i>Lage Eichstetter Herrenbuck</i>	<i>Das hoch gelegene Gewann Eichenlaub ermöglicht sehr frucht- und finessenreiche Spätburgunder zu erzeugen, die besonders stark den vulkanischen Untergrund des Kaiserstuhls präsentieren.</i>
<i>Beschreibung</i>	<i>Dunkles Rubinrot. Sehr würziger, rauchiger Duft nach Waldbeeren - unterlegt von Schokolade - fordern die Nase. Im Mund äußerst komplex und ungewöhnlich frische Frucht im Gaumen. Sehr feine und langlebige Tannine.</i>
<i>Jahrgang</i>	<i>2012</i>
<i>Boden</i>	<i>Geringe verlehnte Lössauflage mit tonigen Bestandteilen auf Vulkanverwitterungsgestein.</i>
<i>Begleiter</i>	<i>Ideal zu kräftigen und geschmorten Gerichten und Wild.</i>
<i>Trinktemperatur</i>	<i>16° – 18° C</i>
<i>Analyse</i>	<i>Alkohol 13,6 % Vol. / Zucker 2,3 g/l / Säure 5,5 g/l Enthält Sulfite</i>
<i>Füllgröße</i>	<i>0,75 Ltr.</i>
<i>Artikelnummer</i>	<i>6368212</i>
<i>Auszeichnungen</i>	<i>Jahrgang 2011: MONDIAL DES PINOTS 2015 DIPLÔME D'ARGENT Jahrgang 2010: Avc vienna 2013 – Bester Spätburgunder – 1. Platz</i>

