



Expertise

<i>Kiefers Boliden</i>	<i>Spätburgunder / Auslese Prachtstück</i>
<i>Anbaugebiet</i>	<i>Baden / Kaiserstuhl</i>
<i>Prachtstück</i>	<i>Diese Auszeichnung erhalten nur Weine aus überragenden Jahrgängen wie 1990, 2003, 2009 und jetzt 2015. Er wird bewusst nur im großen Holzfass ausgebaut, um den Jahrhundertjahrgang voll zur Geltung zu bringen.</i>
<i>Lage Eichstetter Herrenbuck</i>	<i>Für diesen Wein wurden alte 52/86 Burgunderklone ausgewählt, die in besonders guten Jahren etwas einschrumpeln. Dies findet nur in windoffenen Parzellen mit einem kargen Boden statt.</i>
<i>Beschreibung</i>	<i>Kräftiges Rubinrot. Tiefe, dunkle Aromen von Waldbeeren und Pflaumen mit leichten Kakaoanklängen. Im Mund sehr fein und samtig, der reife Gerbstoff erinnert an Zartbitterschokolade. Die wärmende Glut des Vulkans wird im Abgang erfahrbar.</i>
<i>Jahrgang</i>	<i>2015</i>
<i>Boden</i>	<i>Geringe Lössauflage auf Vulkanverwitterungsgestein.</i>
<i>Begleiter</i>	<i>Ideal zu kräftigen und geschmorten Gerichten mit konzentrierten Saucen oder perfekt zu Schokolade mit 60 bis 75 % Kakao.</i>
<i>Trinktemperatur</i>	<i>16° – 18° C</i>
<i>Analyse</i>	<i>Alkohol 13,2 % Vol. / Zucker 21,1 g/l / Säure 4,8 g/l Enthält Sulfite</i>
<i>Füllgröße</i>	<i>0,75 Ltr.</i>
<i>Artikelnummer</i>	<i>6378715</i>