Art. Nr. 2.072

Deutschland / Baden/ Breisgau
„SPÄTBURGUNDER“
Ausgebaut im „Barrique“
Kenzinger Hummelberg
Jahrgang 2009

Das Bild entspricht nicht der original Flaschenausstattung

Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Baden / Breisgau

Weingut: In Südbaden wurde aufgrund seiner optimalen klimatischen Bedingungen seit jeher Weinbau betrieben. Das Weingut liegt in der Vorbergzone des Schwarzwaldes auf dem Kirchberg. In dem geschützten und sehr natürlichen Tal mit kleinen Terrassen liegen die Weinberge. Die Rebparzellen werden von Böschungen mit Buschbewuchs unterbrochen und ergeben so die natürliche Auflockerung der Landschaft die für ökologischen Weinbau erforderlich ist. Unsere Qualitätsphilosophie leitet sich aus dem in Frankreich geborenen und weltweit populär gewordenen Begriff „Terroir“ ab. Unsere Interpretation von Terroir ist das optimale Zusammenwirken von Bodenstruktur, Bodenbearbeitung und der Qualitätsphilosophie im Rebberg und im Keller.

Weinbeschreibung: Es ist ein kraftvoller Rotwein, der dennoch elegant und ausgewogen wirkt. Ausgesuchte und spät gelesene Spätburgundertrauben sind die Basis und der Wein reift dann noch mindestens 12 Monate im kleinen Barriquefass. Duft: Die feine und typische Pinot-Nase vereint Aromen von Kirschen und Brombeeren, edlem Holz und einem Hauch Schwarzwälder Schinken Geschmack: Am Gaumen präsentiert er sich saftig mit einer schönen Länge. Typische Fruchtaromen nach Süß- und Sauerkirsche, roter Johannisbeere vereinen sich mir dezenten Röstaromen und etwas Mokka.

Name / Lage:	Kenzinger Hummelberg
Rebsorte:	SPÄTBURGUNDER
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0750 Liter
Analysewerte:	Alkokol: 14,0%Vol. – Säure: 5,0 g/l – Restzucker: 0,6g/l
Serviertemperatur:	16°-18°C
Weinreifung:	Ausgebaut im „Großen Holzfass“
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Rosa gebratenes Rumpsteak im Speckmantel an Pfeffersauce, Lammkarré mit Pinienkruste
Rezeptempfehlung:	Rumpsteaks im Speckfisolen
Bodenart:	Löss, Lehm und Muschelkalk – „Wein aus gutem Grund
Reifepontential:	2025
Bewertungen:	5,8/6,0 Punkten
Hersteller/Inverkehrbringer:	Weingut Dr. Benz, D - 79341 Kenzingen – www.weingut-dr-benz.de

©11/16 Klaus Löbbe Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.

„vividus-natürlich® * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*
Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg
Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: kur.loebbe@t-online.de * www.vividus-natuerlich.de