

ACHKARREN SCHLOSSBERG SPÄTBURGUNDER GG

-  Franz Keller
-  Deutschland
Baden
-  Spätburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Selbstverständlich, hier ist die ergänzte Version des Textes:

Achkarrer Schlossberg: Spätburgunder-Parzellen in dieser historischen Lage sind von schwarzer Vulkanerde (Tephrit) geprägt und erfordern aufgrund ihrer Beschaffenheit viel Handarbeit. Sie werden von bis zu 4 Meter hohen Trockenmauern gesichert, in denen Eidechsen, Schlangen und Feuersalamander Schutz suchen. Die 20-30 Jahre alten Reben wurden durch sélection massale vermehrt. Der Wein offenbart rauchig-mineralische Kirschrucht und dezent nussige Holzwürze, begleitet von Aromen von Nelken und weißem Pfeffer. Eine angenehme Säure- und Tanninstruktur sowie ein langer Abgang runden das Geschmackserlebnis ab. Der Ausbau erfolgt 18 Monate im französischen Barrique mit einem 35%igen Neuholzanteil.



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4011310004479 4050814045359

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben1, Konservierungsstoffe (Sulfite). 1aus ökologischer Landwirtschaft
Energiegehalt	310 kJ / 74 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	0.0 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Franz Keller 79235 Vogtsburg-Obergergen DE