

SPÄTBURGUNDER "HAND IN HAND" QBA

 Hand in Hand

 Deutschland
Baden

 Spätburgunder

ARTIKELBESCHREIBUNG

Elegante Nase, eindringliche Würze, die reif wirkt, Sauerkirschenfrucht, etwas Schokolade und Zigarrenkiste. Klar und ganz geradlinig, Eleganz, Kraft und Rückgrad sind perfekt aufeinander abgestimmt, feinsaftige Frucht, deutliche Sauerkirsch, hinzukommt etwas reife Würze und dunkle Schokolade, am Gaumen sind Tannine deutlich zu spüren. Das besondere an diesem Wein ist seine lebendige Frucht ohne dabei vordergründige Säure zu besitzen. Ein junger Aristokrat mit Schliiff!



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260336611462 4260336616467

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite
Energiegehalt	320 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate	1.0 g
Zuckergehalt	1.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Klumpp 76646 Bruchsal {code=DE, labels={de_DE=Deutschland}}

PRODUZENTEN-INFO

Er klingt fast wie aus einem Märchen. Als sich Meike Näkel und Markus Klumpp (beide stammen aus angestammten Winzerfamilien) 2003 auf der Universität in Geisenheim kennenlernten, war Ihnen bald eines klar: Sie haben nicht nur ein Händchen für Wein...! So kam es, wie es kommen musste, nach Ihrer Hochzeit gab es 2009 den ersten „Zuwachs“ in der Familie. „HAND IN HAND“ war geboren! Eine Hommage an den guten Geschmack und an die beiden Anbaugebiete aus denen Sie stammen. Meike brachte die Fässer von der Ahr und Markus die Reben aus Baden mit. Die beiden Burgunderspezialisten warfen Ihr Wissen in ein Fass, und et voilàs entstanden grenzübergreifende Grau und Spätburgunder die ihresgleichen suchen.