



Analysenangebe Alkohol: 13,5 vol%, Restzucker: 0,2 g/l, Säure: 5,2 g/l

Charakteristik : Der erste Jahrgang vom Spätburgunder BARON PHILIPP ist ein klassischer roter Burgunder im positiven Sinn. Er strahlt eine angenehme Wärme aus mit Aromen von tiefen Früchten und Holznoten wie Zeder. Der Wein hat Finesse und Eleganz. Sein langer, runder und warmer Abgang mit feiner Säure zeigt seine ganze Klasse.

Paßt zu: Sonntagsbraten

Serviervorschlag: 15 - 18° C

Die Rebsorte: Der Blauburgunder, auch Pinot nero und Pinot noir (Burgund, Amerika, Australien), wird wegen seines schwierigen Ausbaus von den Kellermeistern die „Diva“ oder das „Luder“ der Rotweinsorten genannt. Die Burgunderfamilie umfasst noch weitere Rotweinsorten wie den Schwarzriesling, den Frühburgunder und den Clevner (Württemberg). Der Spätburgunder Rotwein wird bei guten Qualitäten und bestimmten Jahrgängen bis zu sechs Wochen maischevergoren und darf anschließend in den Holzfässern und kleinen „Barriques“ mindestens ein Jahr bis zur Abfüllung reifen.

Weinberg und Ausbau: Die Trauben stammen aus unserer besten Spätburgunderlage mit Vulkanverwitterungsboden und 40-jährigen Rebstöcken. Der Ertrag liegt bei 30kg/ar. Der Wein wurde mit einem Anteil der Rappen auf der maischevergoren und 24 Monate in neuen kleinen fässern gereift, danach wurde ohne Schönung und Filtration der Wein auf Flaschen gezogen..

