

2015 Spätburgunder Barrique Rotwein QbA trocken



vollendet

"Vom Holz leidenschaftlich geküsst" - eine sehr romantische Vorstellung vom Charakter im Barrique vinifizierter Weine. Oder doch nicht? Bedenkt man das geringe Fassungsvermögen der kleinen, getoasteten Eichenholzfässer von nur circa 225 Litern gewinnt dieses Bild durchaus an Charme.

Unserer Spätburgunder, mit seinem einst jugendlichen und auf dem Gaumen eher wilden Temperament, hat sich nach 24 Monaten im Barrique zum charaktervoll rassigen Großformat entwickelt. Nicht nur seine klare, kirschrote Farbe hat an Brillanz zugelegt, auch die ausdrucksstark rauchigen Röstaromen stehen ihm gut zu Gesicht und verhelfen ihm zu einem außergewöhnlich vielschichtigen und facettenreichen Charakter. Der von dichter Himbeere geprägte, dichte Körper kann man noch immer deutlich wahrnehmen. Zartherbe Schokolade, Leder und auch etwas Lakritz sind die vornehmlichen Noten, die ihm zu seinem raffiniert, differenzierten Naturell verhelfen und die prägnante Gerbstoffstruktur unseres Spätburgunders DIABOLO mit Leben füllen. Lassen Sie sich verzaubern von so viel subtiler Eigenart.

Übrigens, wenn Sie unseren Spätburgunder DIABOLO nicht nur als Solist auf der Zunge zergehen lassen wollen, ergänzt er auch den kräftigen Geschmack von Ente, Gans und Wild in besonders hervorragender Weise.

Trinktemperatur	16 - 18 °C
Alkohol	14,0 %vol
Restsüße	0,4 g/l
Säure	5,3 g/l
Art.-Nr.	n° 6
Füllmenge	0,75 l
Allergenheinis	Enthält Sulfite
Auszeichnung:	SILBER