

KNIPSER



2005er Spätburgunder***

Weißherbst Spätlese trocken, Barriqueausbau

Rebsorten: Spätburgunder

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Safranrisotto; gebratene Jakobsmuscheln auf karamellisiertem Wurzel

Trinkreife/Lagerung: 2010 - 2015

Säure: 6,1 g/l

Restsüße: 2,2 g/l

Alkohol: 13,3 Vol.%

Eine Rarität, die nur in den besten Jahrgängen erzeugt wird. Die Grundlage ist Saftabzug der besten Spätburgunder Großen Gewächse. Die Vergärung erfolgt in meist neuen Barriques. Die Lagerdauer auf der Hefe beträgt ca. ein halbes Jahr.

Der Wein steht stilistisch barriquegereiften Weiß- oder Grauburgundern nahe und ist ein hervorragende Begleiter zu Hummer und Languste.