Weinexpertise

Nr. 27

2024 BLAUER SPÄTBURGUNDER · MILD
GUTSWEIN

Alkohol: 11,5 % vol. · Restsüße: 25,8 g/l · Säure: 4,8 g/l



AUSBAU
Die Trauben wurden über zehn Tage auf der Maische vergoren. Anschließend wurde der Wein im Edelstahltank ausgebaut, wodurch seine fruchtige Aromatik bewahrt wurde.

FARBE
Rubinrot mit pinken Reflexen.

BUKETT
Ein einladendes Bouquet mit Aromen reifer Sauerkirschen und feinen Noten von Akazienblüten.

GESCHMACK
Am Gaumen zeigt sich der Spätburgunder weich und samtig. Aromen von Kirsche und fruchtiger Marmelade prägen das harmonische Geschmackserlebnis. Die milde Art und die zurückhaltenden Gerbstoffe verleihen ihm ein leichtes, angenehmes Mundgefühl. Ein sanfter, fruchtiger Nachhall rundet den Wein ab.

SPEISEEMPFEHLUNG
Ein passender Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten und Wild sowie zu Schmorgerichten und Nudelgerichten mit würzigen Käse- oder Sahnesaucen. Auch zu herzhaften Käsevariationen harmoniert er hervorragend.

TRINKTEMPERATUR
14–16 °C

WEINGUT GAUER
Plattenhohl 1
55294 Bodenheim
Telefon 0 61 35 / 22 16
info@weingut-gauer.de
www.weingut-gauer.de
Weingut Gauer