



51470620 | 2020

## BLAUER SPÄTBURGUNDER TROCKEN "SCHULEN"



Ziereisen



Deutschland  
Baden



Spätburgunder

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Dunkle Walderde mit Tannenzapfen, feiner Trocken- und Holzwürze, ein bisschen Trockenpflaumen, Wildkirschen, dunkle Schokolade und kalter Rauch. Intensive und ruhige Nase. Klar und feinsaftig, dichter Körper mit Kraft, Schulter und festem Rückgrat, Trockenwürze, Mokka, dunkle Schokolade, kalter Rauch und natürlich Frucht, hauptsächlich Trockenpflaumen und reife Wildkirschen, sehr belebend, präzise, die Ruhe selbst, aber mit dem aufmerksamen Auge eines Jägers, samtige Tannine, durchgehend und fast schwerelos, einfach perfekt integriert, tolle Balance, tief und komplex, der Abgang ist majestätisch und groß, langsam verlassen die Gäste die Bühne: die langen Abendkleider der Frauen schleifen auf dem samtigen Teppich, während die Herren, in ihrem Smoking mit ruhigem Schritt ihre Damen begleiten, der Zigarrenrauch und eine feine Note Schwarzwälderkerstorte liegt noch in der Luft.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	4260140327092 4260140327108

### ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut Ziereisen 79588 Efringen-Kirchen

## PRODUZENTEN-INFO

„Keine Perfektion – und das auf höchstem Niveau“, lautet die Philosophie von Edeltraud und Hanspeter Ziereisen. Die Ziereisen-Weine sind Persönlichkeiten mit Ecken und Kanten. Liebe und Leidenschaft gelten vor allem dem Spätburgunder und dem Gutedel. Ziereisen macht keine „geschminkten“ Weine. An den Weinen wird so wenig wie möglich herummanipuliert. Spontane Vergärung, Lagerung auf der Vollhefe, Abfüllung ohne vorherige Filtration. Große Weine brauchen Zeit – so reifen die Ziereisen-Gewächse bis zu 22 Monate im Fass, und dann nochmals neun Monate auf der Flasche nach der Abfüllung. In den Weinbergen finden sich Reben im Alter von bis zu 60 Jahren. Akribisch ist die Weinbergarbeit. Möglichst naturnah, manuell, mit strenger Selektion und Ertragsbegrenzung der Trauben.