

SCHMITGES

SEIT MDCCXLIV



2022 SPÄTBURGUNDER TROCKEN

In der Nase ein verführerischer Strauß von roten Beerenaromen, insbesondere betörende Anklänge an rote Johannisbeere und eine feine, attraktive Sauerkirschfruchtigkeit, die eine klare, unverfälschte Burgundertypizität erkennen lässt. Am Gaumen mineralisch, saftig, geschmeidig.

Speiseempfehlung	Wild, Lamm, Rindfleisch, Fisch, Käse
Trinktemperatur	16-18 °C
Kategorie	Ortswein
Bodenart	Grauer Schiefer
Art.-Nr.	M112
Analysedaten	Vegan Ja Füllmenge 0,75 l Alkohol 13 % vol Restsüße 0,0 g/l Säure 5,0 g/l

Weingut Schmitges · Hauptstrasse 24 · D-54492 Erden

Tel. +49 (0) 6532 2743 · Fax. +49 (0) 6532 3934

info@schmitges-weine.de · www.schmitges-weine.de

