



## BLAUBURGUNDER AUSLESE 2008

### Weinbeschreibung

Bei der Farbe handelt es sich um ein helles Rubinrot mit einem leichten Violetreflex. Das Aroma ist intensiv, typisch und fruchtig mit einem würzigen Hintergrund.

Am Gaumen fruchtig, elegante Würze die von einer nicht aufdringlichen Holznote unterstützt wird. Der Abgang ist zart und harmonisch ausgewogen.

Alles in allem ist dieser Wein ein Feuerwerk für die Geschmacksknospen und zaubert jedem Weingeniesser ein Lächeln auf sein Gesicht.

### Empfohlene Speisen

Käse  
Trockenfleisch  
Pasta- und Fleischgerichte

### Analytische Werte

Alkohol	12.0 % Vol.
Vinifikation	Dieser Wein wurde nach den neuesten und bewährtesten Vinifikationstechniken vinifiziert. D.h. Kontrollierte Vergärung, Biologischer Säureabbau und traditionelle Eichenholz-lagerung.
Inhalt/Flasche	0.75 l
Lagerfähigkeit	ca. 3 Jahre
Optimaler Geniesszeitpunkt	2010-2011
Optimale Geniesstemperatur	20-22 °C
Optimale Lagertemperatur	15 °C