



BISCHOFFINGER

Weine vom Kaiserstuhl



RÉSERVE WEINE

Große trockene Qualitätsweine aus unseren
Einzellagen – die Spitze unseres Sortiments



SPÄTBURGUNDER

Weinbeschreibung

Dieser Réserve Spätburgunder präsentiert sich würzig, rauchig, schokoladig und nach getrockneten Früchten. Absolute ertragsreduzierte und mindestens 9 monatige Lagerung im Barrique sorgen für diesen kraftvollen und fülligen Spätburgunder. Ein Wein der für höchste Ansprüche steht.

Zu Sorte und Herkunft des Weins

Blauer Spätburgunder oder auch Pinot Noir zählt zur Burgunderfamilie. Gehört zu den frühesten ausgelesenen Wildrebensorten. Seit dem 8 Jhd. in Deutschland ansässig. Neben Rot- und Roséwein wird der Spätburgunder auch zu fruchtigen und spritzigem Weißherbst und Blanc de Noirs verarbeitet. Der moderne Spätburgunder bringt sehr farbintensive, kräftige Rotweine mit weniger Säure hervor, die sich besonders zum Ausbau im Eichenholzfass | Barrique eignen.

Linie RÉSERVE

Premiumweine im ertragsreduzierten Anbau mit dem Ziel 60 l/ar zu gewinnen bilden die Basis für diese besonderen Weine. Selektioniert durch Traubenteilung und nur Top gesunde Trauben werden vollreif von Hand geerntet. Die Rotweine werden auf der Maische vergoren und lagern mindestens 9 Monate im Barrique, die Weißweine werden teilweise im Holzfass vergoren und lagern mehrere Monate auf der Feinhefe. Dieser schonende und individuelle Ausbau bringen ausdrucksstarke, vollmundige Weine mit einem einzigartigen Terroir Charakter hervor.

Speisenempfehlung

Passt absolut zu dunklem Fleisch, wie Wild und Rind, knuspriger Ente und Gans und zu reifem Käse. Genuss Pur.

Terroir und Vinifizierung

Anbaugebiet	Baden Kaiserstuhl
Lage	Enselberg
Boden	Lößlehm auf Vulkanverwitterungsgestein, W-S-O
Ausbau	klassische Maischegärung, Teilmenge Barriquelagerung
Art.Nr.	408026
EAN-FI.	4005758 408029
EAN-KA	4005758 408012
Gebinde	0,75l

Wein-Daten

Alkohol	13,0 %vol
Restsüße	3,4 g/l
Säure	4,7 g/l
Qualitätsstufe Geschmack	Qualitätswein trocken
Allergene Stoffe	enthält Sulfite
Serviertemperatur	16-18°C
Trinkreife Lagerpotenzial	bis zu 6 Jahre