Vinçon ZERRER

Expertise

Spätburgunder trocken

Artikel-Nr. 05

In der Nase entfaltet sich ein feines, elegantes Bouquet von reifen Himbeeren, roten Johannisbeeren und einem Hauch von wilden Veilchen. Am Gaumen beeindruckt der Spätburgunder durch eine Kombination aus Tiefe und Leichtigkeit. Die Struktur ist feingliedrig, mit sehr sanften Gerbstoffen und einer lebendigen Frische, die in einem langen, mineralischen Finale endet. Ein Wein für Genießer, die das Spiel zwischen Kraft und Eleganz lieben.



Rebsorten	Spätburgunder		
Jahrgang	2023	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	trocken	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · sechs Wochen Maischegärung · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen · 12 Monate Reifung im Eichenfass · keine Schönung

Aromen von Himbeere, Johannisbeere und Veilchen

vollmundig | sanfte Gerbstoffe | feingliedrig und dennoch komplex | langer Nachklang

passt sehr schön zu gebratener Ente, Pilzgerichten, leichtem Wild oder einfach als edler Solist

16-18 °C

Alkoholgehalt	12,5 %vol
Säure	4,8 g/l
Restsüße	2,1 g/l
Trinkreife	2026 - 2036

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de