



2003er Spätburgunder Schloss trocken
edle Haute Couture aus der Natur



Ein besonders erlesener Burgunder, der seiner vornehm klingenden Lage „Schloss“ alle Ehre erweist! Er schmeckt nach vollreifen saftigen Kirschen und verwöhnt den Gaumen mit einem dichten und voluminösen Körper. Neben seiner kirschigen Fruchtigkeit spielt er mit feinen Brombeer- und Johannisbeeraromen. Mokka-, rauchige Ledernoten und ein pfeffriger Hauch runden seine Persönlichkeit ab. Trotz Dichte und süßer Fruchtigkeit strahlt seine seidige Textur jede Menge Eleganz aus.

Nur ganz wenige Trauben wurden für ihn per Hand geerntet. Nach traditioneller Maischegärung lagerte er für 30 Monate im französischen Barrique. Ein wirklich außergewöhnliches Spätburgunder-Exemplar, das sich gerne zu besonderen Anlässen präsentiert.

Empfehlung// Fein zu Hirschkalbrücken mit Preiselbeeren und zartem Wirsing, zu aromatischem mit viel Thymian gewürztem Lammragout und zu Rinderfilet mit Kürbisgemüse. Lässt sich jedoch auch ohne weiteres in glücklicher Runde mit herzhaften Oliven, eingelegten Auberginen, Serranoschinken und ähnlichem genießen.