

# LOGO

## Weinexpertise



### 2017er Spätburgunder Prestige

Ein oxidativ ausgebauter, d.h. schwefelreduzierter, Spätburgunder aus alten Reben. Der Duft offenbart ein Füllhorn an Aromen: würzig-beerige Noten, Cassis, Kräuter, Nelke, etwas Pfeffer und Röstaromen. Am Gaumen setzt sich diese Komplexität fort, getragen von einer guten Tanninstruktur. Im Abgang wirkt das Würzige noch langdauernd nach. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l  
Jahrgang: 2017  
Qualität: QBA  
Geschmack: trocken  
Alkohol: 12,5 %Vol.  
Restzucker: 1,5 g/l  
Säure: 5,8 g/l

Artikel: 1939

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.