

Spätburgunder QbA - Trocken *Weingut Zilliken*

Das Weingut Zilliken liegt im alten Dorfkern des Winzerdorfes Nittel an der Obermosel. Umarmt vom Felsmassiv aus Muschelkalk liegt es eingebettet zwischen der großen Windung der Mosel.

„Albus“- Elbling, so nannten die Römer diese Rebe, die viele Jahrhunderte als einzige Kulturrebe in Mitteleuropa angepflanzt wurde.

Erst im 17. Jahrhundert gesellte sich der „Rusling“ - Riesling dazu.

Im 1918 erbauten Weingut werden neben Elbling und Riesling auch Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder angebaut.

Eine beeindruckende Qualität entsteht auf Muschelkalkböden, den gleichen Böden wie in der Champagne.

| | |
|-------------------------|----------------------------|
| Anbaugebiet: | Nittel – Mosel/Deutschland |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Alkohol: | 13 % Vol. |
| Lagerdauer: | 4 – 5 Jahre |
| Restzucker: | 1,7 g/l |
| Säure: | 5,3 ‰ |
| Serviertemperatur: | 16 – 18 °C |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 4 260 187 350 091 |



Art.-Nr. 11438

Charakteristik: Dieser Spätburgunder für gehobene Ansprüche wird aus hochreifen Trauben gewonnen, klassisch in Barriquefässern vergoren und mit Lagerpotenzial abgefüllt. Vollmundige, samtige Fruchtaromen nach Erdbeere, Kirsche, Brombeere und Nuancen von Mandel umschmeicheln die Nase.

Passend zu: Braten, Wild oder auch zu einer Käseplatte