



## Blauer Burgunder Grand Selection 2007

### Ausbau

18 Monate im gebrauchtem Barriquefass, trocken

### Analysedaten

Alk.: 14vol%; Restzucker: 2g/l; Säure: 5g/l

### Lage

Bergweingarten

### Der Wein

Der Blaue Burgunder Grand Selection 2007 zeigt sich im Glas granatrot mit einer mittleren Schlierenbildung. In der Nase sind feine Erbeeraromen zu erkennen. Die intensiven Röstaromen sind auf seinen Ausbau zurück zu führen. Auch am Gaumen erkennt man rauchige Noten. Die Tannine sind sehr gut eingebunden. Der Körper präsentiert sich mittelgewichtig und im Abgang zeigt sich der Wein sehr fruchtbetont.

### Speisebegleitung

Der Wein ist ein perfekter Partner zu Wildgerichten.

### Serviertemperatur

16-18°C im Burgunderglas

### Trinkreife

2010-2020

