

# GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

## SPÄTBURGUNDER

2023

Beim Spätburgunder dreht sich alles um Finesse. Sie ist der Mittelpunkt dieses Weines, gepaart mit viel Charme. Die weichen Aromen von reifer Kirsche, roten Beeren, etwas Schokolade, Fichtennadeln, subtilen Räuchernoten und Würzigkeit mischen sich makellos in den herrlich ausgewogenen Geschmack. Die Frische erzeugt eine schöne Spannung, aber das Ganze ist schön rund, fein und zugänglich. Leicht, aber mit viel Inhalt.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)



ARTIKELNUMMER	2309
ALKOHOLGEHALT	13 % vol
SÄURE	4,9 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Feine Waldbeere, würzig mit zarten Gerbstoffen zeigt sich dieser Wein geschmeidig, dicht und konzentriert
WEINART	rot
TRAUBEN	Spätburgunder
SPEISEEMPFEHLUNG	Rot mit Fisch? Ein gegrillter Schwertfisch oder ein Fischragout aus dem Mittelmeer passt ideal zur feinen Struktur dieses Spätburgunders. Gerne auch Hühnerfleisch mit Oliven, Kalbsfilet, kurz gebraten und mit Sauce vierge verfeinert (auf der Basis von Tomaten und Kapern) sowie Rindertatar mit mariniertes Rote Beete sind einige Beispiele. Im Herbst unbedingt zu Pasta mit Waldpilzen.
TRINKTEMPERATUR	16-18 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechthelm

Telefon: +49 (0) 6242-1546

[www.weingut-geil.de](http://www.weingut-geil.de) • [shop@weingut-geil.de](mailto:shop@weingut-geil.de)