



KÜHLING-GILLOT

VDP.GUTSWEIN
SPÄTBURGUNDER
2015

VDP.GUTSWEIN

SPÄTBURGUNDER
2015

FLASCHENGRÖSSE

0,75 L

VERSCHLUSS

NATURKORK

ALKOHOL

13,0 % VOL.

RESTZUCKER

0,8 G/L

SÄURE

5,4 G/L

AUSBAU

2. BELEGUNG

BARRIQUES

Unsere roten Gutsweine sind bereits hochwertige Vertreter ihrer Rebsorte. Sie wollen Spaß bringen und Freude bereiten, ohne mit Komplexität zu überfordern. In allen kommen Jahrgang und Rebsorte exemplarisch zum Ausdruck.

Die Trauben für unsere Spätburgunder gedeihen prächtig auf den vom Kalk geprägten Weinbergen in Bodenheim und Oppenheim - der warme und fruchtbare Boden versorgt die Reben in idealer Weise mit Nährstoffen. Unser Spätburgunder Gutswein hat schon alles, was einen hervorragenden Spätburgunder auszeichnet: er ist rund 20 Monate in Stückfässern und in kleinen Holzfässern, den sog. Barriques ausgebaut, schmeichelt mit einer zarten, dunklen Beerenfrucht und bringt viel Würze und kräftige Aromen mit. Mit seinen dunklen Aromen, die von einer feinen Kaffeenote abgerundet werden, passt er hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie Ochsenschwanzravioli oder zum Wild.



KÜHLING-GILLOT