NEEF EMMICH

2018 Bermersheimer Spätburgunder

Weinbeschreibung

- Mittleres Granatrot mit leicht ziegelfarbenen Reflexen
- Intensiver Auftrag mit Aromen von Schwarzkirsche, Brombeere, Hagebutte, Vanilleschote und Holzwürze. Dazu gesellen sich Komponenten vom schwarzen Pfeffer und Nelke, sowie frisch gerösteten Kaffeebohnen. Zart rauchige Noten komplettieren den Gesamteindruck.
- Am Gaumen kraftvoll und vollmundig mit satten Noten von Schwarzkirsche und roten Beeren, Vanille und rauchigem Mokka. Intensiv mit spürbarem Holzeinsatz und fein verwobenen Gerbstoffen. Trocken mit animierender Säureader, frisch und pikant mit saftiger Burgunderfrucht und nachhaltigem Finish.

Tipp: Zu geschmorten Ochsenbacken mit Petersilienwurzel-Püree und knusprigen Kartoffelwürfel

Besonderheiten

- Entfernung der Doppeltriebe, Entblätterung der Traubenzone, Ertragsreduzierung, selektive Ernte. Die Trauben wurden entrappt und die Beeren auf der Maische vergoren. 12 Monate im Barrique gereift.
- Tiefgründiger Lehm– Lössboden

Säure 5,7 g/l Restzucker 0,9 g/l Alk. 14 % vol

Weingut Neef-Emmich Alzeyer Straße 15 67593 Bermersheim www.neef-emmich.de info@neef-emmich.de