

NELLY · MATTHIAS · ANDREAS

NITTNAUS

Burgunder Bombe 2017

SORTEN: Pinot Noir, St. Laurent

WEINGÄRTEN UND WEINBEREITUNG

LAGE Goldberg/Reitacker

BODEN Schwarzerde mit sandig - lehmigen Material, Donauschotter

ERNTE Handlese PN 08.09., SL 08.09.2017

FLASCHENGRÖSSE 0,75 l und 1,5 l

PRODUKTION Die hangelesenen und selektierten Trauben werden in Edelstahl tanks vergoren. Maischestandzeit 2 -3 Wochen. Der Jungwein wird in franz. Eichenfässer mit 225 l gefüllt, wo er den biologischen Säureabbau fortsetzt und mindestens 20 Monate heranreift.

ANALYSE

ALKOHOLGEHALT 14,0 Vol. % Alk.

RESTZUCKER 1,0 g/l

SÄURE 5,7 g/l

WEINBESCHREIBUNG

BESCHREIBUNG Burgunder Bombe ist das gemeinsame Projekt der Brüder Andreas und Michael. Eine feinstilistische , jedoch "powerreiche" Cuvée aus den Sorten Pinot Noir und St. Laurent. Mittleres Rubingranat, in der Nase nach roter Beerenfrucht, florale Akzente, ein Hauch von Edelholz. Gute Komplexität, saftig, eingebundenes, feines Tannin, elegant und frisch, rotbeeriges Finale, verfügt über Reifepotential.

SPEISEEMPFEHLUNG Passt gut zu leicht gewürzten Gerichten, ohne diese in den Hintergrund zu stellen, wie z. B. Entenbrust, Straußfilet, Leber. Eine schöne Harmonie ergibt sich auch mit gereiften Ziegenkäse.

TRINKTEMPERATUR 16 ° Celsius

GLAS Burgunder Glas