Doppelmagnum Spätburgunder Alte Reben «Montfort» trocken 2018

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Spätburgunder (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	24 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde	3 ltr / 1 Stk
Preis CHF	129.00

Die Lage Montfort, über fünf Hektar in Alleinbesitz des Weingutes Disibodenberg, steht für die Möglichkeit und den Anspruch des Burgunders in der Region Nahe. Nach Süden ausgerichtet, zählt die Lage zu den steilsten Rebbergen in Deutschland. Sie ist durch Tonschiefer über vulkanischem Untergrund geprägt. Durch den Boden und das hier herrschende Klima bieten sich ideale Voraussetzungen für grosse Gewächse, die das Weingut sowohl mit Spätburgunder und Jahrgangssekt als auch mit den weissen Varietäten Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder pflegt.

Der dichte, reintönige Duft von Blaubeeren und Kirschen vermählt sich wunderbar mit der eleganten Würze dieses Spätburgunders. Im Gaumen beeindrucken die pralle Frucht und Konzentration. Durch seine mollige Textur und Aromenfülle harmoniert er vor allem mit dunklem Fleisch. Aber auch Speisen mit fruchtigen und orientalischen Einflüssen sind mit diesem Wein ein Gedicht.