

2014 STETTENER MÖNCHBERG, SPÄTBURGUNDER GG ALTE HALDE

Lebhaft, mit ganzen Körben voller wilder roter Beeren, Kirschen und weißer Blüten. Eine feste, knackige Energie pulsiert durch die Adern dieser Würze, voller Hoffnung und jugendlichem Ungestüm. Mit ein wenig Luft wird die strahlende Frucht dunkler und saftiger, tritt anstelle der leuchtenden Jugend eine Ahnung herrlicher, ausgewogener Reife. Schon jetzt die reine Freude, aber sicher kommt das Beste erst noch.

Speiseempfehlung: Die feinen Gerbstoffe vertragen sich bestens mit geschmortem Fasan oder einem Cassoulet mit Ente.

Boden: Untere Bunte Mergel

Vinifikation: Maischegärung, Ausbau während zwanzig Monaten im 300 Liter Holzfass.

Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 5,2 g/l, Restzucker: 2,4 g/l

Vivacious, with overflowing baskets of wild red berries, cherries and white blossoms. A taut, tart acidic energy pulses through the spicy palate, reaffirming the hope and youthful impetuosity. Time in the glass turns the bright fruits darker and juicier, replacing the shine of youth with a glimpse of beautiful and balanced maturity. While it is drinking beautifully now, the best is surely yet to come.

Food Recommendation: The delicately styled and fine-grained tannins pair elegantly with a pheasant casserole or duck cassoulet.

Soil: Untere Bunte Mergel (lower multicolored marl)

Vinification: spontaneous mash fermentation, ripening during 20 months in 300 liter barrels.

Analysis: Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 5,2 g/l, Residual sugar: 2,4 g/l

WEINGUT BEURER

Lange Straße 67
71394 Kernen-Stetten i.R.

Tel. 07151 - 42190
Fax 07151 - 41878

info@weingut-beurer.de
www.weingut-beurer.de

