

2016 STETTENER ZWEIGELT UNTERE BUNTE MERGEL

Kühle, jubelnde Schwarzkirsch-, Cassis- und Veilchennoten thronen auf einem breitgefächerten Spektrum von wunderschönen, vielschichtigen Kräuter- und Fruchtaromen. Saftig und ausgewogen, mit einer subtilen Komplexität, die auf schwarzer Pfefferwürze und samtigen Gerbstoffen ruht. Trinkt sich bereits bestens, wird aber während der nächsten drei bis fünf Jahre noch aufbauen.

Speiseempfehlung: Ein so guter Wein läßt jegliches Gegenüber auf dem Teller brillieren, aber es lohnt sich zweifellos, den Grill anzufeuern und mit allem Erdenklichen von feinen Bratwürsten bis hin zu scharfen Merguez und gut gewürzten Koteletts zu bestücken.

Boden: Unterer Bunter Mergel

Vinifikation: Maischegärung (Spontangärung) und Ausbau im alten Holzfass

Analyse: Alkohol: 12,5 % vol, Säure: 4,1 g/l, Restzucker: 2,0 g/l

Cool, clarion notes of black cherry, cassis and violets packed atop of a full spectrum of beautiful, layered herbal and fruit flavors. Juicy and balanced, with a subtle complexity that builds on the black pepper spice and velvety tannins. Beautiful to drink now, but will continue to develop over the next 3 - 5 years

Food Recommendation: A wine this good makes any culinary partner look good, but consider firing up the barbecue with anything from mild brats and spicy merguez to a finely spiced chop.

Soil: Unterer Bunter Mergel (lower multicolored marl)

Vinification: spontaneous fermentation and ripening in old oak barrels

Analaysis: Alcohol: 12,5 % vol, Acidity: 4,1 g/l, Residual sugar: 2,0 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