

REICHSRAT VON BUHL

WEINMANUFAKTUR REICHSRAT VON BUHL GMBH
WEINSTR. 18-24 · 67146 DEIDESHEIM
TEL. 06326 9650 0 · VON-BUHL.DE



2017 SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN



Für die MANUFAKTURLINIE verwenden wir Trauben von befreundeten Winzern und verarbeiten diese, wie unsere eigenen. Schließlich steht auch bei diesen Weinen der Name Reichsrat von Buhl für kompromisslose Spitzenqualität. Der Einfachheit halber vermarkten wir alle Rebsortenweine, auch jene, die weitgehend aus eigenen Trauben gekeltert werden, unter dem Manufakturetikett und damit als Abfüllerweine.

WEIN

Waldaromen und konzentrierte Fruchtaromen von Blaubeeren und Kirschen kennzeichnen diesen lebendigen Rotwein. Seine elegante rubinrote Farbe ist das Merkmal für die filigrane Art, die man dann im Gaumen findet. Lebendige Frucht, reife Gerbstoffe und ein langer feiner Abgang sind die Charakterstärken dieser traumhaften Rebsorte und des daraus resultierenden Weins.

BODEN

Kalkböden

LESE

September 2017

ERTRAG

ca. 40 hl/ha

AUSBAU

15-tägige Maischegärung im Edelstahlbottich mit anschließendem BSA im Edeltank. Ausbau in gebrauchten Barrique- und Tonneaux-Fässern (franz. Eiche) für 14 Monate.

LAGERFÄHIGKEIT

bis 2026

ESSENSEMPFEHLUNG

Dunkles Fleisch, wie z.B. Wildfleisch, Lammfleisch mit Rosemarin, Thymian, Pilzgerichte oder einfach für einen kalten Winterabend am Kamin.

TRINKTEMPERATUR

ca. 15-16°C

ALKOHOL

12,5 Vol. %

SÄURE

5,7 g/l

RESTZUCKER

0,4 g/l

ARTIKELNUMMER

1713