

Der Weg zum guten Wein ...vividus - natürlich®



Sommelier
Vividus
empfiehlt:

Art. Nr. 2.071
Deutschland / Baden/ Breisgau
100% „SPÄTBURGUNDER“
Kenzinger Hummelberg
Ausgebaut im „Großen Holzfass“
trocken -Jahrgang 2012

Weingut: In Südbaden wurde aufgrund seiner optimalen klimatischen Bedingungen seit jeher Weinbau betrieben. Das Weingut liegt in der Vorbergzone des Schwarzwaldes auf dem Kirchberg. In dem geschützten und sehr natürlichen Tal mit kleinen Terrassen liegen die Weinberge. Die Rebparzellen werden von Böschungen mit Buschbewuchs unterbrochen und ergeben so die natürliche Auflockerung der Landschaft die für ökologischen Weinbau erforderlich ist. Unsere Qualitätsphilosophie leitet sich aus dem in Frankreich geborenen und weltweit populär gewordenen Begriff „Terroir“ ab. Unsere Interpretation von Terroir ist das optimale Zusammenwirken von Bodenstruktur, Bodenbearbeitung und der Qualitätsphilosophie im Rebberg und im Keller.

Weinbeschreibung: Dieser Spätburgunder ist auf dem tiefgründigen Löß-Lehmboden des sonnigen Hummelbergs gewachsen und klassisch Maischevergoren.

Dieser Spätburgunder „im Holzfass gereift“ zeigt sich im Glas mit einem kräftigen Rubinrot. Die verspielten hellroten Reflexe verleihen dem Wein sehr viel Ausstrahlung.

Duft: Im Bukett entfalten sich sehr feine Aromen nach dunkler Kirsche, reifer Himbeere und frischem Tabak, unterlegt mit einem Hauch feiner Röstaromen.

Geschmack: Im Gaumen zeigt er sich sehr elegant und fruchtbetont mit sehr fein eingebundenen Tanninen. Die Flaschenreife hat ihm Weichheit und Ausgewogenheit gegeben. Er besticht durch viel Eleganz, fruchtige Vitalität und Lebendigkeit.

Name / Lage:	Kenzinger Hummelberg
Rebsorte:	SPÄTBURGUNDER
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0,75 Liter
Analysewerte:	Alkohol: 13,5%Vol. – Säure: 5,5 g/l – Restzucker: 0,9g/l
Serviertemperatur:	16°-18°C
Weinreifung:	Ausgebaut im „GROSSEN Holzfass“
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Kräftige Fleischgerichte, Kurzgebratenes, Geschmortes, Wildgerichte, ausgewählte Pastagerichte, Rotweinsrisotto, Rind- und Lammfleisch, Fleischpasteten oder Käseauswahl... Ein „eleganter „ Burgunder!
Rezeptempfehlung:	Irish Stew
Bodenart:	Die Weinlandschaft Baden – Löss, Lehm und Muschelkalk – „Wein aus gutem Grund
Reifepotential:	2021
Bewertungen:	5,7/6,0 Punkten
Hersteller/Inverkehrbringer:	Weingut Dr. Benz, D - 79341 Kenzingen – www.weingut-dr-benz.de

©11/16 Klaus Löbbe

Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.



Das Bild
entspricht nicht der original
Flaschenausstattung

Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Baden / Breisgau



„vividus-natürlich®“ * - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: kur.loebbe@t-online.de * www.vividus-natuerlich.de