



2022 SPÄTBURGUNDER Eussenheim Ortswein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,4 g/l
Alkohol	12,5 % vol.

Vegan

LAGE

Ortsweine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. Der Heimatort unseres Weingutes trägt den Lagennamen „Eußenheimer First“. Die Hangneigung liegt zwischen 25% und 45%. Das Ausgangsgestein ist der untere Muschelkalk der zum Teil mit einer kräftigen Lösslehmschicht durchmischt ist. Die Böden sind wasserhaltefähig und mineralstoffreich.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Eine Nase voll vom Duft der Kirsche, Pflaume und Waldbeere. Am Gaumen gesellt sich eine feine Gewürznote dazu, elegante Tannine und eine lebendige Säure.

SPEISENEMPFEHLUNG

Passend dazu ist z.B. ein geschmortes Wildhasenfleisch, Rinderroulade mit Kloß und Blaukraut oder auch Kurzgebratenes vom Rind mit gegrilltem Gemüse. Ebenfalls vom Grill passt eine schöne Entenbrust oder gegrillte Rote Beete mit Gratin.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de