



Spätburgunder «Montfort» trocken 2022

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Spätburgunder (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	24 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	27.00

Die Lage Montfort, über fünf Hektar in Alleinbesitz des Weinguts Disibodenberg, zählt zu den steilsten Rebbergen in Deutschland und ist durch Tonschiefer über vulkanischem Untergrund geprägt. Durch den Boden und das hier herrschende Klima bieten sich ideale Voraussetzungen für grosse Gewächse, die das Weingut sowohl mit Spätburgunder und Jahrgangssekt als auch mit den weissen Varietäten Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder pflegt. Herausragend gelungen ist der 2022er Spätburgunder, der mit seinem reintönigen Duft von Blaubeeren und Kirschen überrascht. Im Gaumen beeindrucken die pralle Frucht und Konzentration. Durch seine mollige Textur und Aromenfülle harmoniert er vor allem mit dunklem Fleisch. Aber auch Speisen mit fruchtigen und orientalischen Einflüssen sind mit diesem Wein ein Gedicht.