



---

## 2021 SPÄTBURGUNDER GODRAMSTEINER AFFOLTER

---

LAGE



Godramsteiner Affolter

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, mit ganzen Trauben vergoren, schonend verarbeitet, zur Reife für 18 Monate in kleinen Barriquefässern aus Pfälzer Eiche

ERTRAG

48 hl / ha

CHARAKTER

Ganz leicht unterholziger und getrocknet-pflanzlicher Duft nach schwarzen und roten Beeren mit ledrig-fleischigen Nuancen und einem Hauch Zwetschgen. Fest gewirkte, herbe, eher kühle Frucht, gewisser Säurebiss und feinsandige, reife Tannine, nachhaltig am Gaumen, etwas rauchig, erdige, feine pilzige und unterholzige Nuancen, kreidig-salzige Mineralik, nachhaltig, sehr guter, wieder fester, herber Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Hochwertiges Rindfleisch, geschmort oder kurzgebraten, Lamm

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2031 und länger

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

