



---

## 2021 SPÄTBURGUNDER GG MÜNZBERG „SCHLANGENPFIFF“

---

LAGE



Godramsteiner Münzberg „Schlangenpiff“

BODEN

Kalkgestein und Kalkmergel mit hohem Tonanteil

LESE / AUSBAU

Handgelesene, selektierte Trauben, vergoren mit ganzen Trauben, schonend weiterverarbeitet, Lagerung und Reife in Barriquefässern aus Erst-, Zweit- und Drittbelegung für 18 Monate

ERTRAG

45 hl/ha

CHARAKTER

Fester, etwas tabakig-holzwürziger Duft nach reifen roten und schwarzen Beeren mit erdigen Nuancen, Waldpilzen, angedeutet Majoran und einer Spur Unterholz. Reife, herb-saftige Frucht mit kaltem Rauch, etwas Tabak und Tabakasche, kräuterige Nuancen, k Reidig-salzige Mineralik, staubig-sandige, dabei nur mäßig antrocknende Tannine, nachhaltig am Gaumen, recht fester Bau, gewisse Tiefe, aschige Nuancen, ein Hauch Wurzelgemüse, sehr guter, fester, herber Abgang mit Saft und Biss.

SPEISEEMPFEHLUNG

kurzgebratenes oder gegrilltes hochwertiges Rindfleisch, Wildgerichte, Lamcarrée

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2032 und länger

---

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

