



EHRHART

2016 *Eschbach* Spätburgunder „R“

Geschmacksrichtung:

trocken

Herkunft:

Eschbach

Bodenformation:

skelettreicher, roter
Buntsandstein

Ertrag:

ca. 45 hl/Hektar

Ausbauverfahren:

Selektive Handlese,
traditionelle Maischegärung
von 10 Tagen. Anschließend 14
Monate teils im neuen
Tonneau sowie in mehrmals
belegten Barriques gereift.

Geschmacksbeschreibung:

Saftige Frucht nach
Wildkirsche und Himbeere,
filigraner Gerbstoff am
Gaumen. Dezent und sehr
gut eingebundenes Holz mit
feinem Säurebiss runden
diesen Pinot edel ab.

Essensempfehlung:

Roastbeef, Käsevorspeisen

Säure:

5,5 g/l

Restzucker:

0 g/l

Alkoholgehalt:

12,5 % vol.

