



WEINGUT DER
STADT
STUTTGART



Spätburgunder Stuttgarter Mönchhalde

2021

trocken

Rebsorte: Spätburgunder

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

Anbau: Die 1987 gepflanzten Reben bringen wenig Ertrag, dafür aber eine sehr hohe Qualität.

Ausbau: Zwei Tage Kaltmazeration, spontane Maischegärung mit ganzen Beeren und Trauben, 5 - 10 % Rappen, 18 Monate Lagerung in 300 und 500 Liter Holzfässern aus französischer Eiche.



Wein aus der Umstellung auf den ökologischen Weinbau DE-ÖKO-006

Alkohol: 13,0 % vol

Restzucker: 0,5 g/l

Säure: 5,5 g/l

Wein enthält Sulfite

Ein kräftiger Spätburgunder mit typischem Bukett. Kräftige Beerenaromatik, wie Sauerkirsche, und schön eingebundene Noten von dunkler Schokolade und Lakritz. Die Lagerung im Holzfass bringt Kraft und Körper. Der Wein kann ein kräftiges Gericht bestens ergänzen.

Artikelnummer: 80021

STUTTGART



Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de