



St. Andreas Spätburgunder Schlossberg GG 2022

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Le nez est attirant. Cerise noire, cannelle, dense et long. Tons fins d'orange avec beaucoup de zeste et de croûte de pain et de lard de la Forêt-Noire. Un grand vin rouge qui s'arrondira encore plus avec quelques années de vieillissement en bouteille.

Producteur	Weingut Schloss Ortenberg
Type d'article	Vin rouge
Pays	Allemagne
Région	Baden
Appellation	QbA
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	18° - 20°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Spätburgunder
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321195
Accord mets et vins	Grillades, Agneau, Légumes, Plats mijotés, Bœuf



Vinification

L'affinamento in barrique nuove conferisce al vino maggiore densità e lunghezza.

Terroir

Les sols sont caractérisés par le granit.

Histoire





Le Schlossberg comprend, comme son nom l'indique, le majestueux château d'Ortenberg. Celui-ci est situé sur un éperon de montagne en granit, qui est également le sol aride sur lequel poussent nos vignes. Cette élévation constitue une transition exposée entre la fraîcheur de la Forêt-Noire et la chaleur du fossé du Rhin supérieur. Ce microclimat particulier et les vignobles pentus à plus de 50 %, qui s'ouvrent comme un amphithéâtre vers le sud et s'étendent de 170 m à 240 m d'altitude, créent des conditions particulièrement favorables à la production de vins de qualité. Les cépages Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot noir, Riesling, Chardonnay et Pinot gris poussent dans cette région.

