



## St. Andreas Spätburgunder Schlossberg GG 2022

CHF 39.00 | 10 cl = CHF 5.20

Il naso è attraente. Ciliegia nera, cannella, denso e lungo. Toni fini di arancia con molta scorza e crosta di pane e pancetta della Foresta Nera. Un grande vino rosso che si perfezionerà ulteriormente con qualche anno di affinamento in bottiglia.

Produttore	Weingut Schloss Ortenberg
Categoria	Vino rosso
Paese	Germania
Regione	Baden
Classificazione	QbA
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	18° - 20°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Spätburgunder
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321195
Adatto a	Carne alla griglia, Agnello, Verdure, Brasati, Manzo



### Vinificazione

L'élevage en barrique neuve apporte au vin une densité et une longueur supplémentaires.

### Terroir

I terreni sono caratterizzati da granito.

### Storia





---

Come suggerisce il nome, lo Schlossberg comprende il maestoso parco del Castello di Ortenberg. Questo è situato su uno sperone di granito, che è anche il terreno brullo su cui crescono le nostre viti. Questa altitudine costituisce una transizione esposta dalla fresca Foresta Nera al caldo Graben dell'Alto Reno. Questo particolare microclima e i vigneti ripidi per oltre il 50%, che si aprono a sud come un anfiteatro e si estendono da 170 a 240 metri sul livello del mare, creano condizioni particolarmente favorevoli per la produzione di vini di alto livello. In questa zona crescono le varietà Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero, Riesling, Chardonnay e Pinot Grigio.

