



WEINGÄRTNER
MARBACH

Wein – Pass

Spätburgunder Auslese

Lage	Marbacher Neckarhölde Überwiegend terrassierter Steilhang
Rebsorten	Spätburgunder
Weinart	Rotwein
Qualitätsstufe	Auslese 101,2 °Oe
Jahrgang	2009
Geschmacksrichtung Inhalt	halbtrocken 0,75 l
Analysewerte	Alkohol 12,5 % Zucker 21,7 g/l Säure 4,0 g/l
Bodenart	Muschelkalk
Trinktemperatur	18 - 20 °C
Charakterisierung	Farbintensives Granatrot, Duftnoten von vollreifen Brombeeren, Kirschen sowie Holunder. Vollmundiger u. samtiger Geschmack dank milder Säure- und Gerbstoffstruktur. Feiner Bittermandelton (sogenannter Burgunderton)
Trinkempfehlung	Rehrücken „Baden-Baden“ mit Rahmsoße, Pfifferlingen, Birnenhälften und Wildpreiselbeeren zu Krokettten und Apfelrotkohl mit schwarzer Schokolade abgeschmeckt Rinderfilet mit Kräuterkruste und Schupfnudeln Roastbeef zartrosa gebraten mit Bärlauchbutter, Pommes Frites und frischem grünem Salat in Apfelessig-Dressing Cordon-Bleu mit Krokettten und Karotten-/Erbsen-Zucchini-Gemüse Zu Camembert mit Baguette und frischen Früchten wie Pfirsich, Aprikose oder Erdbeere Mousse von dunkler Schokolade auf Beerenspiegel