



## 2016 SPÄTBURGUNDER MJ Methode Jägge

>ALTE REBE<

**trocken Barrique 0,75 l**

Gewonnen aus einem 50 jährigen Weinberg. Der Ertrag liegt nur bei 35 Hektoliter pro Hektar. Eine 12 monatige Lagerung im Barriquefass gibt diesem Wein noch das notwendige Reife- und Lagerpotenzial. Dieser granatrote Wein besticht durch seine reiche und komplexe Nase, unterlegt mit einer für die Rebsorte typischen Aromapalette roter Früchte. Der Wein ist füllig mit runden, weichen Tanninen. Der lange und vielschichtige Abgang rundet diesen Spätburgunder ab.

Alc: 13,5 % vol.  
Restsüße; 2,4 g/l  
Säure: 4,4 g

Enthält Sulfite  
Deutscher Qualitätswein