

# 2022 Bönnigheimer SCHUPEN

VDP.Grosses Gewächs



Wein-Nr: 740-22

Alkoholgehalt: 13%

Säure: 4,9 g/l

Zucker: 1,9 g/l

Passt zu: Ossobuco vom Lamm mit Nuss-Gremolata,  
Gesmokte Rinderbrust mit BBQSauce

Trinktemp.: 16-18°C

Anbaugebiet: Württemberg

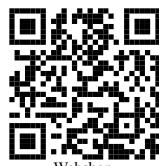
Sorte: Spätburgunder

Boden: Gipskeuper

Ausbau: Kaltmazeration, kräftige und lange Maischegärung, Ausbau für 12 Monate in neuen und gebrauchten 300 l Tonneaux, 10 Monate im großen Holzfass, unfiltriert abgefüllt, danach 14 Monate Flaschenreife

In brillantem Rubinrot mit kräftigem Schimmer präsentiert sich dieser Spätburgunder im Glas. Sein Duft zeigt sich wild und würzig, mit Aromen dunkler Beeren, feinen erdigen Noten und einem Hauch von Sauerkirschmarmelade, gereiftem Holz und Mandeln. Am Gaumen entfaltet sich ein fruchtsüßer, extraktreicher Auftakt, getragen von saftiger Sauerkirsche und würzigen Kräutern. Das fein strukturierte Finale mit markanten Aromen bleibt lange präsent und hinterlässt einen intensiven, nachhaltigen Eindruck. Ein Wein, der Kraft und Eleganz mühe-los vereint – und mit jedem Schluck neue Facetten offenbart.

Fallstaff: 96 Punkte



Webshop



VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER  
WÜRTTEMBERG