



WEINGUT AM STEIN

MONTONIA

Für MONTONIA ernten wir nur die besten Trauben der Rebsorte Spätburgunder aus den besten Parzellen unserer Würzburger und Randersackerer Steillagen.

Dieser Wein wird aus 100 % Spätburgunder Trauben vinifiziert. Strenge Selektion der gesunden und vollreifen Trauben bei der Weinlese ist Voraussetzung, um einen solch vielschichtigen und gehaltvollen von konzentrierter Frucht geprägten Wein zu bereiten.



2017 MONTONIA Spätburgunder trocken

Alk. 12,5 %vol., Restsüße 1 g/l, Säure 5 g/l

Aromatik:

feine, ziegelrote Farbreflexe und komplexer Duft: Sauerkirsche verschmilzt mit Röstaromen und würzigen Anklängen von Pfeffer und Kaffee; am Gaumen zeigt er sich nachhaltig, straff und doch elegant bei ausdrucksstarker Struktur

Trinkreife: bis 2028

Empfohlene Trinktemperatur: 16°C

Speisenempfehlung:

zu Schmor- und Wildgerichten mit kraftvollen Soßen und würzigen Gemüsebeilagen

Vinifikation:

ausgedehnte Kaltmazeration, kühlere Gärung und verlängerte Maischestandzeit; 12-monatiger Ausbau in ausgesuchten Barriques