



WEINGUT AM STEIN

2018  
**MONTONIA**  
**SPÄTBURGUNDER trocken**  
INDIVIDUALIST



**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.

**ANALYSE**

Alkohol: 13,5 %VOL  
Säure: 7,0 g/l  
Restzucker: 2,1 g/l

**AUSBAU**

Reiner Holzfassausbau in Barriques

**DAS WERTVOLLSTE WAS WIR  
HABEN.  
IN GENERATIONEN GEDACHT.  
DEM WANDEL VERPFLICHTET.  
PERSPEKTIVEN WEITERGEBEN.**

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE  
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022



WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG  
T +49 (0) 931 -2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE  
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

