



# BADEN Sélection *Alte Reben*

## SPÄTBURGUNDER

ALTER DER REBEN CA. 15 JAHRE

Der Spätburgunder – international als Pinot Noir oder Pinot Nero bekannt – zählt zu den bedeutendsten und traditionsreichsten Rotweinsorten Europas. Genetische Untersuchungen belegen seine direkte Abstammung von Wildreben, was seine besondere Ursprünglichkeit unterstreicht. Nach Deutschland kam die Sorte bereits im Jahr 884 durch Kaiser Karl III. an den Bodensee und wurde in Baden lange als „Clävner“ oder „Klevner“ bezeichnet.



### CHARAKTER

Im Glas zeigt sich ein glänzendes Rubinrot. In der Nase entfaltet sich ein klares, fruchtbetontes Bukett mit schwarzer Johannisbeere und Brombeere. Der Geschmack überzeugt durch einen kräftigen Körper, harmonische Tannine und einen ausdrucksstarken, nachhaltigen Abgang.

### BÖDEN

Die Reben wachsen auf kalkhaltigen und tonigen Böden, die in den Weinbergen Badens typisch sind. Diese Kombination sorgt für Struktur, Fruchtklarheit und feine Gerbstoffe, wie sie für hochwertigen Spätburgunder charakteristisch sind.

### VINIFIZIERUNG & AUSBAU

Die Trauben werden klassisch auf der Maische vergoren, um Farbe, Aromen und Tannine optimal zu extrahieren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank mit einem Anteil an Holzfasslagerung, was dem Wein zusätzlich Tiefe und Reifepotenzial verleiht.

### EMPFEHLUNG

Perfekter Essensbegleiter zu Kalb, Rind, Lamm, Wild, Käse sowie zur italienischen Küche.  
Serviertemperatur: 17 bis 19 °C



Zutaten &  
Nährwerte

### ANALYSE

Alkohol 13,0 % vol. | Restzucker 4,6 g/l | Säure 5,3 g/l

Anbaugebiet Baden | Enthält Sulfite

EDITION BIMMERLE

