



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Weingut Ambs Spätburgunder Edition trocken

Artikel-Nr:104273

ANBAUGEBIET Deutschland / Baden / Kaiserstuhl

REBSORTE(N) Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA

ERZEUGER Weingut Ambs

AUSBAU Während der Maischestandzeit wird durch das Saignier Verfahren (Saftabzug) Saft von der Maische genommen um das Verhältnis Saft/Traubenschalen zu verringern und dem Wein eine komplexere Aromatik und Struktur zu geben. Danach reift der Spätburgunder für 4 Monate zu 2/3 im gebrauchten Barriquefass und zu 1/3 im großen Holzfass.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Ausdrucksstarker typischer Kaiserstühler Spätburgunder voller Leidenschaft und Identität. Rauchige reife Kirschnoten in der Nase, am Gaumen gelungene seidige Textur. Deutschland bekannteste Rotweinrebe wird hier perfekt vielschichtig und ausdrucksvoll inszeniert.

SERVIEREMPFEHLUNG Begleitet hervorragend vegetarische Gerichte, sowie helles Fleisch aber auch Käse, Pizza und Pasta.

SERVIERTEMPERATUR 18-20°C



Die Familie Ambs versteht es, die einmaligen Weinbaubedingungen des Kaiserstuhls auf unverfälschte Weise in ihren Weinen widerzuspiegeln. Andreas Ambs steht für einen neunten Jahrgang dynamischer Winzer, die dem badischen Wein ein junges und strahlendes Gesicht geben wollen. Mit dem Ziel des Ausbaus expressiver Burgunderweine mit eigener Identität und Ausdruck, entsteht laut Vater Josef Ambs augenzwinkernd „die köstlichste Form von Sonnenenergie“. Die fruchtbaren Löss- und Lehmböden im Einklang mit dem besonders sonnigen Mikroklima des badener Kaiserstuhls, bilden die Grundlage für eine hervorragende Traubenqualität, die sich auch in der Qualität der Weine widerspiegelt. Das schonende Abpressen und die temperaturkontrollierte Vergärung des Rebgruts verbunden mit langer Feinhefelagerung lassen vollmundige, gradlinige Weine von graziler Eleganz und schöner Länge entstehen.

