

Jakob Jung Spätburgunder Tradition

Ennen hienon viinin pullottamista se kypsyi puisissa tynnyreissä muutaman kuukauden. Viinitarhoja Jakob Jungilla viljellään luonnollisella tavalla, esimerkiksi viiniköynnösrievien pysyvällä vihreyttämisellä on pystytty luopumaan rikkakasvien torjunta-aineista ja käytössä vain puhtaasti orgaaninen lannoitus. Vähentynyt karsiminen pienemmällä sadonkorjuumäärillä, tehohoito ja valikoiva käsinkeräys takaavat viinitarhan rypäleiden poikkeuksellisen laadun.

Tuoksussa tuntee tuoretta herukkaa. Sen jälkeen tulee voimakkaita villimarjojen tuoksuja. Täyteläinen viini, jossa on miellyttävä makeuden ja happamuuden vuorovaikutus ja erittäin pitkä maku. Tämä upea Pinot Noir -perinne on kuiva, eikä se ole liian vahva.

Tuotetiedot

Maa: Saksa

Tuontantoalue: QbA Rheingau

Tuottaja: Jakob Jung

Rypäle/rypäleet: Spätburgunder

Sokeri: 0,1 g/l

Happo: 5,2 g/l

Alkoholi: 13,5 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Kierrekapseli

Väri: Kaunis kirkas tumman punainen väri

Tuoksu: Punaista marjaa

Maku: Punaisten metsämarjojen syvät tuoksut lumoavat nenän ja kitalaen. Tulinen tyyli kohtaa virkistävän, hedelmäisen happamuuden -täyteläinen ja erittäin pitkä maku.

Ruokasuositukset: Riista, Porsas, Kana, Pizza

