



2018

# Retsstadter Langenberg

**SPÄTBURGUNDER**

IM BARRIQUE GEREIFT |  
QUALITÄTSWEIN | TROCKEN

Kräftige dichte Farbe, komplex mit Anklängen von Brombeeren und Sauerkirschen, durch Holzfasslagerung interessante Röstaromen von Vanille bis Kaffee, verführerisch langes Finale.



---

PASST ZU



WILD



RIND

---

DETAILS

## Weinanalyse

SÄURE

---

6,2 g/l

ALKOHOL

## Verpackung

FLASCHENFORM

---

Burgunder 0,75 Liter

---

12,5 % vol

RESTSÜSSE

---

5,3 g/l

QUALITÄT

---

Qualitätswein

GESCHMACK

---

trocken

HERKUNFT

---

Franken

## Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

---

16-18 Grad.

ALLERGENE HINWEISE

---

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

---

3704620224\$18

---

## PRÄMIERUNG

### Auszeichnungen



#### **DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.**

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken.

Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission.

Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören.

Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

---

## REBSORTE

### Spätburgunder

Der Spätburgunder gilt als beste deutsche Rotweinsorte und wird nur in besten Lagen angebaut. Nach der Domina ist der Spätburgunder (Rotwein) in Franken die zweithäufigste rote Rebsorte. Der Rotwein auch bekannt als Pinot Noir, Schwarzburgunder oder Blauburgunder, hat seine Heimat im Burgund. Die sehr alte Rotweinrebsorte wurde in Deutschland erstmalig im Jahre 884 erwähnt. Der Spätburgunder hat ein kräftiges Granatrot und wird meistens trocken ausgebaut. Himbeere, Sauerkirsche und Bittmandel sind seine markantesten Aromen. Der Spätburgunder aus Franken hat einen prägnanter und samtiger Charakter mit spürbaren Gerbstoffen.

---

---

## PRODUKTLINIE

### Holzfass Edition / Barrique

Nur ausgewählte und besonders gehaltvolle Weine werden im Barrique veredelt. Das Barrique ist traditionell ein 225 Liter fassendes Eichenholzfass. Die Besonderheit: Das Innere wird vor der Befüllung unter offenem Feuer ausgebrannt. Diese Toastung und die behutsame Fassreife bereichern den Wein um weitere an Rauch, Süßholz oder Röstaromen erinnernde Nuancen.

---

### Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.