



## Monfort Spätburgunder u.b.F. Magnum

|                  |                                                |
|------------------|------------------------------------------------|
| Produzent        | Klostermühle Odernheim                         |
| Land/Gebiet      | Deutschland/Nahe                               |
| Appellation      | Nahe                                           |
| Jahrgang         | 2011                                           |
| Produkt          | Grossflaschen Rot                              |
| Traubensorte(n)  | Spätburgunder (100%)                           |
| Ausbau           | 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 14.5%                                          |
| Restzucker       | 0.1 g/l                                        |
| Trinktemperatur  | 17 bis 19 Grad                                 |
| Dekantieren      | Nicht erforderlich                             |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2024                                 |
| Inhalt           | 1.5 ltr                                        |
| Preis CHF        | 68.00                                          |

Die über fünf Hektar grosse Lage Montfort ist im Alleinbesitz des Weingutes Klostermühle Odernheim. Die nach Süden ausgerichtete Lage gehört zu den steilsten Rebbergen der Welt und ist durch Tonschiefer über vulkanischem Untergrund geprägt. Durch den Boden und das Klima bieten sich hier ideale Voraussetzungen für grosse Weine. Das Kürzel «u.b.F.» auf dem Etikett steht für «unsere besten Fässer» und verspricht so einiges.

Der dichte, reintonige Duft von Blaubeeren und Kirschen vermählt sich wunderbar mit der eleganten Würze und Mineralität dieses Spätburgunders. Im Gaumen beeindruckt die Cremigkeit, die pralle Frucht und die samtigen Tannine. Durch seine charmante Frucht und die warmen Gewürznoten harmonisiert er vor allem mit dunklem Fleisch. Aber auch Speisen mit fruchtigen und orientalischen Einflüssen sind mit diesem Wein ein Gedicht.