



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

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 beeindrucken die Cremigkeit, die pralle Frucht und die samtigen Tannine. Durch seine charmante Frucht und die warmen Gewürznoten harmoniert er vor allem mit dunklem Fleisch. Aber auch Speisen mit fruchtigen und orientalischen Einflüssen sind mit diesem Wein ein Gedicht.