



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Münzberg "Tageslohn" Dornfelder Spätburgunder

Artikel-Nr: 178226

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Dornfelder, Spätburgunder

KLASSIFIZIERUNG QbA trocken

ERZEUGER Weingut Münzberg (*Mitglied im Verband deutscher Prädikatsweingüter VDP*)

AUSBAU Mit dieser Cuvée verbinden sich die herausragenden Attribute der Spätburgundertraube mit den positiven Charakterelementen des Dornfelders. Sie wird im gebrauchten Barrique für 12 Monate trocken ausgebaut und reift so zu einem eigenständigen Wein mit besonderem Ausdruck in Bouquet, Geschmack und Fülle.

VERSCHLUSS Schraubverschluss

BESCHREIBUNG Im Glas zeigt sich der Wein in dunkelroter Farbe mit violetten Reflexen. Der Duft nach Kirschen und Brombeeren setzt sich im Geschmack fort. Am Gaumen präsentiert er sich reif und kräftig mit weichen Tanninen.

SERVIEREMPFEHLUNG Rinder- und Lammsteaks, Rinderbraten, kräftige Nudelgerichte

SERVIERTEMPERATUR 14-16 °C



Gunter Keßler ist ein sympathisches Pfälzer Original. Und genau das sind seine Weine auch: authentische Tropfen mit unverwechselbarem Charakter und bodenständigem Charme. Im Gault Millau 2013 steht über Keßler: „Seine besondere Stärke sind seit vielen Jahren muskulöse Weine aus weißen Burgundersorten, allen voran die Weißburgunder“. Sie stammen aus dem idyllischen Weingut Münzberg, das am Fuße der gleichnamigen Spitzenlage im südpfälzischen Godramstein liegt. Den Namen haben Weinberg und Weingut, weil im kalkigen Boden des Münzberges seit Jahrhunderten alte Römermünzen gefunden werden. Mit dem eigens für uns entwickelten Trio „Tageslohn“ präsentiert Gunter drei für ihn typische Weine, die sich als entspannende Belohnung für einen beschwerlichen Arbeitstag wahrlich empfehlen. Da die südliche Pfalz auch ein wunderschönes Ausflugsziel ist, sei hier nicht unerwähnt, dass Gunter Keßler in Landau mit vier Kollegen das gemütliche Landhaus „5 Bäuerlein“ betreibt, in dem man seine vorzüglichen Weine zu regionalen Leckerbissen genießen kann.

