

# Kloster Eberbach

## Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Trocken Crescentia

---



|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Årgang:               | 2021                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Produsent:            | Kloster Eberbach                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Produktnavn:          | Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Trocken Crescentia                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Land:                 | Tyskland                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Region:               | Rheingau                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Appellasjon:          | Erste Lage                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Syre:                 | 5,4 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sukker:               | <3 g/l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Råmateriale:          | Spätburgunder 100%                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Farge:                | Lys rubinrød                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Duft:                 | Aromatisk og elegant nese med rød bærfrukt, roser, sopp og underskog.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Smak:                 | Fruktig og saftig spätburgunder med fruktkarakter som på nesen. Pent balansert syre- og tanninstruktur med lang bærpreget avslutning.                                                                                                                                                                                          |
| Jordsmonn:            | Kvartsitt, løss og leire                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Vinmark:              | Vinmarken Assmannshäuser Höllenberg (37 ha) har et skiferholdig jordsmonn og ligger i bratt terreng. Her har det blitt produsert røde viner siden 1108 og vinmarken er å regne som en av Tysklands aller beste for spätburgunder. Den er klassifisert som Erste Lage og Kloster Eberbach er den største eieren med hele 17 ha. |
| Vinifikasjon:         | Druene håndplukkes og presses forsiktig før gjæring på ståltank.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Lagring:              | Vinen ligger 18 mnd på store, brukte fat etterfulgt av 6 mnd på flaske før salg.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Lagringspotensial:    | 4-8 år fra årgangen                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Str.(cl.):            | 75                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Serveringstemperatur: | 14-16 grader                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Passer til:           | And, kalv, okse, ost                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Skanlog nr: 9065894

Produkttype: Rødvin

EPD nr: 4407425

Vinmonopolpris: 349,90

Vinmonopol nr: 3540701

Horecapris eks. mva: 288,42