

RHEINGAU

## 2015<sup>ER</sup> ASSMANNSHÄUSER

**EDITION WELTERBE Spätburgunder trocken**  
**Qualitätswein – VDP.ORTSWEIN**

### CHARAKTERISTIK

der Burgunder mit seinem einzigartigen Charakter: rubinrote Farbe, intensive Würze, rauchig, komplexe Struktur

### GESCHICHTE

In Assmannshausen wird mindestens seit 1507 Spätburgunder angebaut. Ab dem Jahre 1740 überwiegt der Anbau von „Klebroth“ am Höllenberg, wie der Spätburgunder im Rheingau damals genannt wurde und seit dem 19. Jahrhundert ist er fast ausschließlich mit der anspruchsvollen Spätburgunderrebe bestockt.

### LAGE

Assmannshausen befindet sich im UNESCO-Welterbe Oberes Mittelrheintal. Im Assmannshäuser Berg verlangen die zum Teil extremen Steillagen einen hohen Arbeitseinsatz zur sorgfältigen Pflege. Doch damit können wir unserem Beitrag zum Erhalt des Welterbes leisten.

### ANALYSE

Alkohol: 12,5 Vol.-%

Restzucker: 0,2 g/l

Säure: 5,3 g/l

### EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR

16°C bis 18°C

### SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, wie Rouladen oder Rinderbraten oder zur gebratenen Ente, mittelreifer Hartkäse

**Enthält Sulfite**

