



Spätburgunder im Eichenfass gereift

Art.-Nr.: 303423

Kategorie:	aus dem Eichenfass
Rebsorten:	Spätburgunder, Pinot Noir
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QW) Im Holzfass gereift
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,0 % Vol.
Restsüße:	3,2 g/l
Säuregehalt:	5,4 g/l
Trinktemperatur:	18 °C

Beschreibung:

Ein eleganter trockener Spätburgunder der durch seine Lagerung im Holzfass von einem weichem Charakter geprägt ist.

Ausbau:

Dieser Wein wurde in einem traditionellen großen Eichenholzfass ausgebaut und ist über mehrere Monate darin zu einem ausgewogenen Rotwein herangereift.

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Molkereiprodukte, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Weißbrot, Brot, Lamm, Kalb

Passt gut zu:

Grillabend, Kaminabend, Feierabend

