



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
Ausbau:	Im Eichenfass gereift

Beschreibung:

Ein eleganter trockener Spätburgunder, der durch seine Lagerung im Pfälzer Eichenholzfaß seinen charismatischen Geschmack entwickelt.

Ein rubinrotes Farbspiel zeichnet diesen trockenen Rotwein aus, welcher hervorragend zu Käse und Fleischgerichten passt.

Der „Blaue Spätburgunder“ gehört, nach wissenschaftlichen Überlieferungen, wahrscheinlich zu den ältesten Rebsorten der Welt.

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

