



Spätburgunder Tradition trocken

Franken, Weingut Rudolf Fürst

In seiner Klasse unerreicht

Beschreibung:

Herrlicher Spätburgunder vom 5-Trauben-Weingut Fürst aus Franken.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin, herrlich würzig-frisches Bukett mit pfeffriger Würze und Aromen vorwiegend roter Beeren mit mineralischen Spuren. Überaus feiner und edler Spätburgunder in seiner Klasse, bietet deutlich mehr als er kostet, Finesse, Eleganz und viel Drive zeichnen ihn aus. Ultra feine, harmonische Tanninstruktur und nahezu perfekt verwobene Fruchtsäure, die dominierende Kirschfrucht ist schlicht köstlich. Nachhaltig und druckvoll im Abgang. Super Begleiter zu Wild, feinem Geflügel oder zu Pilzgerichten.

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Rudolf Fürst

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 0576123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Tradition trocken

Franken
Weingut Rudolf Fürst

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.