



Cuvée N°1 trocken

Baden, Weingut Klumpp (Bio)

Klumpps roter Klassiker für jeden Tag

Beschreibung:

Kräftiges Purpurrot, feinwürziges, dunkelfruchtiges Bukett. Im Glas ein wahrer Alleskönner: kandierte Kirschen im Schokomantel, beerige Verführung, verschiedene Gewürze, satte Beerenfrucht und beeindruckende Intensität. Durchdringend, saftig und duftig zugleich. Toller Mix aus Wärme, Kraft und Finesse.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Purpurrot, feinwürziges, dunkelfruchtiges Bukett. Im Glas ein wahrer Alleskönner: kandierte Kirschen im Schokomantel, beerige Verführung, verschiedene Gewürze, satte Beerenfrucht und beeindruckende Intensität. Durchdringend, saftig und duftig zugleich. Toller Mix aus Wärme, Kraft und Finesse.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Klumpp (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 50% Blaufränkisch (Lemberger), 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 20% St. Laurent
Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1110220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée N°1 trocken

Baden
Weingut Klumpp (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Blaufränkisch (Lemberger), 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.