



Spätburgunder Zeltinger trocken

Weingut Heinrichshof

Kometenhafter Aufstieg der Jungwinzer

Beschreibung:

Nachdem die Brüder Peter und Ulrich Griebeler reichlich Erfahrung in renommierten Betrieben im In- und Ausland gesammelt haben, sorgen sie jetzt mit dem elterlichen Weingut für Aufsehen. Ihre Spezialität sind die 500-Liter- Tonneau-Fässer aus dem Burgund, in denen sie diesen Spätburgunder ausbauen.

Aromenprofil:

Kräftiges Rubin, im Duft rote Beeren, Schieferwürze aus seinem Terroir, dezent geröstete Nüsse und feine florale Töne. Am Gaumen vollmundig, herrlich saftig und attraktiv. Großzügige Frucht, reife Kirschen, aber auch dunkle Beeren, feiner Extraktsüße und tollem, eleganten Säurefluss und perfekt eingebundenem Holz.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 8 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

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

Artikelnummer: 1122122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Zeltinger trocken

Weingut Heinrichshof

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Deutschland |
| Ratings: | Falstaff 89+/100, Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 8 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |