

Spätburgunder trocken

Pfalz, Weingut am Nil

Löwenstarker Spätburgunder

Beschreibung:

Jugendlicher, duftiger Spätburgunder mit feiner Frucht reifer Süßkirsche, dunkler Beeren, rauchig-würzigen Pinot-Noten und dezenter Vanillernote.

Mit etwas Luft zeigt sich die weiche Tanninstruktur mit würzigen Nuancen am Gaumen. Dieser Wein braucht ein großes Glas.

Gut gebrüllt, Löwe!

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Charcuterie, Bündnerfleisch, Carpaccio, Terrinen, Pouletgerichten, Truthahn, heissem Schinken, Wurstgrilladen, Berner Platte und milden Käsesorten oder einfach so zum Geniessen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut am Nil

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Artikelnummer: 1199718



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Pfalz
Weingut am Nil

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.