

## Spätburgunder trocken

Kallstadter Saumagen, Weingut am Nil

Magischer Spätburgunder erstklassiger Herkunft.

**Beschreibung:**

Hervorragender Spätburgunder mit dunkler Frucht, eingelegten Pflaumen, attraktiven Röstaromen und frisch gemahlenem Pfeffer. Das Mundgefühl ist kraftvoll und charismatisch, der Wein bleibt mit seinen weichen, geschmeidigen Tanninen und einem hocheleganten Abgang lange im Gedächtnis.

**Degustationsnotiz:**

**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 am Nil

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

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

**Artikelnummer:** 1199818



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder trocken

Kallstadter Saumagen  
Weingut am Nil

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                           |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)                                                                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |