

Spätburgunder trocken

Rheinhessen, Eckehart Gröhl

Toller Pinot für jeden Tag

Beschreibung:

Beim Weingut Gröhl ist mit Johannes und Franziska die mittlerweile 13. Generation aktiv, mehr rheinhessische Tradition geht kaum. Trotzdem dachte man in der Familie immer über die eigenen Parzellen hinaus, seit 2022 wirtschaftet man in Weinberg und Keller nach (zertifizierten) Bio-Kriterien. Gute Weine brauchen Zeit, die bekommen sie hier im historischen Fassweinkeller, alles wird spontan vergoren, und bereits die Einstiegsweine bieten viel Qualität. Ihr Basis-Spätburgunder ist eine gelungene „Visitenkarte“ für Rheinhessen, mit Aromen von dunklen Früchten und schöner trinkanimierender Frische – leicht gekühlt auch ein guter Roter für die warme Jahreszeit ist.

Degustationsnotiz:

Beerig, ausdrucksstark und harmonisch. Nach dem Ausbau im großen Eichenholzfass präsentiert sich dieser Spätburgunder mit samtig weichen Gerbstoffen und vielfältigen Aromen von dunklen Früchten.

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: Eckehart Gröhl

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 1217022



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Rheinhessen
Eckehart Gröhl

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.