

Saphir

Albrecht Schwegler

Beschreibung:

Aromenprofil:

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:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	62% Zweigelt, 11% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Lemberger, 9% Cabertin
Artikelnummer:	1226520

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Saphir

Albrecht Schwegler

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Vinum 93/100
Rebsorte(n):	62% Zweigelt, 11% Merlot, 9% Cabernet Franc, 9% Lemberger, 9% Cabertin
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch