



Spätburgunder trocken

Alte Reben, Endinger Engelsberg, Weingut Knab

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit zart violetten Reflexen, im Duft mit sehr feiner Spätburgunderaromatik, schöner Frucht, die nie vom Holz dominiert wird, dezent rauchigen Noten und verführerischen Noten dunkler Kirschen, Zwetschgen und roter Johannisbeere. Am Gaumen auch mit ätherischer Würze, ungemeiner Saftigkeit und mundwässernder Art. Sehr schmackhaft und kraftvoll und dabei vielschichtig und elegant bis zum Ende.

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:	Endinger Engelsberg
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1377722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Alte Reben
Endinger Engelsberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.