



Spätburgunder *** trocken

Wihlbach, Weingut Knab

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Im Glas mit dunklem Granatrot, im verführerischen Duft und am Gaumen mit reifer Brombeere, schwarzer Kirsche, Leder, Kastanien, dezenten Röstaromen und Laub, sehr saftig und beerig, hohe Dichte und Komplexität zeigend. Besitzt eine hervorragende Zukunft und ist jetzt bereits pures Trinkvergnügen.

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.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Knab
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1377821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder *** trocken

Wihlbach
Weingut Knab

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 92-94/100
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.